**OPERATING AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN OVENS B600**

**ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE
PER FORNI AD INCASSO B600**

**BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
FÜR EINBAUBACKÖFEN B600**

**INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET LA MAINTENANCE
DES FOURS A ENCASTREMENT B600**

**INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
PARA HORNOS DE ENCASTRE B600**

**INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
PARA FORNOS DE ENCASTRAR B600**

**GEBRUIKSAANWIJZING EN INSTRUCTIES
VOOR ONDERHOUD EN INSTALLATIE B600**

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию
встраиваемых духовок. B600

D

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.
Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.
Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

GB

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

F

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.
Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

NL

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.
Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.
Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

E

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.
El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.
Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

P

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.
O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.
Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.
A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

I

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
Il simbolo sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

RUS

Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Символ  на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.
Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.
За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2002/96/EO "Електрическо и електронно оборудване за отпадъци" (WEEE).
Като се погрижите това изделие да бъде изхвърлено по правилен начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и здравето на хората, което в противен случай може да бъде предизвикано от неправилно изхвърляне на това изделие.

Символът върху изделието или върху документите, приложени към изделието, показва, че това изделие не бива да се третира като битови отпадъци. Вместо това, то трябва да се предава в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.
При изхвърлянето му спазвайте местните норми за изхвърляне на отпадъци.
За по-подробна информация за третирането, възстановяването и рециклирането на това изделие се обърнете към вашата местна градска управа, към вашата служба за изхвърляне на битови отпадъци или към магазина, откъдето сте закупили изделието.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la Deşeurile de Echipament Electric şi Electronic (WEEE).
Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiţi la prevenirea potenţialelor consecinţe negative asupra mediului înconjurător şi sănătăţii persoanelor, consecinţe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.

Simbolul de pe produs, sau de pe documentele care însoţesc produsul, indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deşeurile menajere. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electric şi electronic.
Aruncarea la gunoi a aparatului trebuie făcută în conformitate cu normele locale pentru eliminarea deşeurilor.
Pentru informaţii mai detaliate privind eliminarea, valorificarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi administraţia locală, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde aţi cumpărat produsul.

Table of contents

Instructions for the user	**3-6**
Installation instruction	**6-9**
Control panel	**10**
Description of cooking functions	**11-12**
Cooking table	**13**
Using the grill	**14**
Using the rotisserie	**14**
Minute minder	**15**
End of cooking 120'	**15**
Analog programmer	**16**
Analog timer	**16**
Electronic programmer	**17-29**
Turning plate	**30-31**
Replacing the oven light	**32**
Removing the oven door	**32**
Removing the oven door inner glass panel	**33-34**
Removing and refitting the oven door (when hooked on the side)	**35-36**
Optional	**37**
Cleaning and maintenance	**38**

Thank you for choosing one of our products. It will offer you many years of excellent performance. Please carefully read the instructions and suggestions contained in this manual for correct use of our products.

TECHNICAL DATA

Voltage regulations
230 V~ 50 Hz / 220 V~ 60 Hz

Muffle dimensions:

Height :	340 mm
Length :	440 mm
Depth :	390 mm
Volume :	59 lt

Voltage of heating elements

Static oven 1:
- Lower heating element : 1,3 kW
- Top heating element : 0,9 kW
- Maximum input of heating element : 2,65 kW

Static oven 2:
- Lower heating element : 1,3 kW
- Top heating element : 0,9 kW
- Grill element : 1,35 kW
- Maximum input of heating element : 2,25 kW

Fan oven :
- Fan heating element : 2,3 kW
- Grill heating element : 1,35 kW
- Maximum input of heating element : 2,38 kW

Fan-Multifunction oven:
- Lower heating element : 1,3 kW
- Top heating element : 0,9 kW
- Grill element : 1,35 kW
- Maximum input of heating element : 2,28 kW

Multifunction oven :
- Lower heating element : 1,3 k W
- Top heating element : 0,9 kW
- Fan heating element : 2,3 kW
- Grill element : 1,35 kW
- Maximum input of heating element : 2,38 kW

IMPORTANT: The unit must be correctly installed in accordance with Manufacturers instructions and by qualified person.

Maintenance and service must be carried out after the power supply has been disconnected.

ELECTRICAL CONNECTION: Make sure that the voltage supply is the same as what is on the rating plate which can be found on the lower part of the front of the oven.

The oven must be connected at the back using a cable with minimum section of 1.5 mm, providing an omnipole switch in compliance with current regulations with a contact opening distance of at least 3 mm.

Warning: this appliance must be earthed.

Our company declines any liability for failures in the earth connection of for earth connection that is not in compliance with the regulation in force.

DECLARATION OF CE COMPLIANCE

This appliance is in compliance with the following European Directives:

93/68 – General regulations
2006/95/CE − Concerning low tensions
89/336/CEE − Electromagnetic compatibility

CE Regulation n° 1935/2004 :
this appliance is suitable to come in contact with food products.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

This manual is an integral part of the appliance.
It is necessary to keep it for the life cycle of the oven and to read it carefully for the installation, use, maintenance, cleaning and handling of the appliance.
Unplug the appliance before undertaking any sort of intervention on it.
Attention: earth connection is required by law.
During oven operation, keep children away.
During operation the oven becomes very hot.
Do not touch heating elements on the inside.
Do not use steam cleaners to clean the oven.
Do not use the appliance to heat the room.

The manufacturer will not be held liable if accident prevention measures are not observed.
The manufacturer will not be held liable for damage to persons or property due to poor or lacking maintenance of the appliance.
The manufacturer reserves the right to make any changes to the product which are felt to be useful or necessary without any advance notice.

Packaging materials (sheets, polystyrene) may be hazardous to children (danger of suffocation). Keep packaging materials out of the reach of children.
The appliance is designed for adult users who are familiar with these instructions.
Children are often not able to recognize the risks involved with the use of the appliance.
Please supervise properly and do not let children play with the appliance.
Heat is generated during cooking; the door of the appliance may get very hot, specially if it is made of glass. There is the risk of burns; do not touch and keep children away.
The physically impaired must be assisted by capable adults.
Do not carry out any modifications, tampering or repair attempts, especially with tools such as screwdrivers on the inside or outside of the appliance.
Repair work, especially on the electrical parts, must be performed only by specialized personnel.

Improper repair work can cause serious accidents, damage the appliance and equipment as well as impair proper operation.
Appliances repaired in technical service centres must undergo routine tests, especially a continuity test of the earth circuit.

THIS PRODUCT WAS DESIGNED FOR HOME USE.
THE MANUFACTURER WILL NOT BE HELD LIABLE FOR DAMAGE TO PERSONS OR PROPERTY CAUSED BY IMPROPER INSTALLATION, OR BY IMPROPER, WRONG OR SENSELESS USE.

WARNING: IN CASE OF DISASSEMBLY, MAINTENANCE AND CLEANING OF THE APPLIANCE, BE CAREFUL SOME PARTS COULD BE SHARP.
PLEASE USE SUITABLE PREVENTION AND PROTECTION EQUIPMENT (GLOVES, ECT.).

In case of a failure in operation or an indispensable repair job, ask for the intervention of the customer technical service centre.
If the oven shows visible signs of damage, do not use it.
Unplug it and contact the customer technical service centre.
The oven must be unplugged as soon as an operating problem is discovered.
Make sure the power cord of the appliance is not crushed by the oven door as this may damage the electrical insulation.
If the power cord has been damaged, it must be replaced by the technical service centre in order to avoid the creation of hazardous situations.
Before closing the oven door, make sure there are no foreign bodies or pets inside the oven.
Do not place heat-sensitive or flammable materials in the oven such as detergents, oven sprays, and so on.
The oven gets extremely hot during operation.
The oven remains hot for a long time, even after it has been turned off, and cools off only very slowly until reaching room temperature. Wait for a suitable period of time before carrying out work such as cleaning.
When opening the oven door, steam and water droplets may come out.
If the oven contains steam, it is not advisable to insert the hands.
Superheated grease and oil may easily catch fire.
Never use water in an attempt to extinguish burning grease or oil (there is the danger of explosion). Suffocate the fire with wet cloths.
The rack, the plates and the cooking containers become extremely hot.
Use insulated glove or pot holders.
When using and maintaining the oven, be careful not to get fingers caught in the door hinges to avoid crushing or other injuries.
This is specially important when children are around.
Leave the door open only in an ajar position.
If the door is open there is the hazard of tripping or crushing the fingers.
Do not sit or lean on the door and do not use it as a work surface.

All work on the appliances must be carried out by qualified personnel.

For maintenance, moving, installation and cleaning of the appliance use suitable prevention and protection equipment (gloves, etc.).

Lifting and moving of appliances weighing more than 25 kg must be carried out using proper equipment, or by two persons, in order to avoid risks or injuries.

Preparation of the oven and pre-use

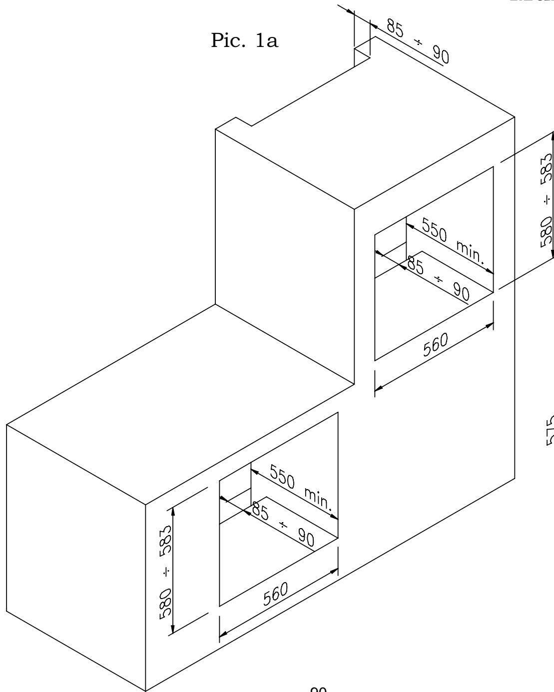
Attention: the oven must be unplugged from the electrical mains. Before using the oven, carefully clean the interior, the racks and the drip pan with non-abrasive soap and lukewarm water. Insert the racks and the drip pan into their respective runners. When this operation is complete, plug the oven into the electrical mains and bring it up to maximum temperature for at least 20 minutes in order to eliminate any residual grease, oil or resins from manufacturing which may cause unpleasant odours during cooking; then ventilate the room.
After completing this simple operation, the oven is ready to cook for the first time.

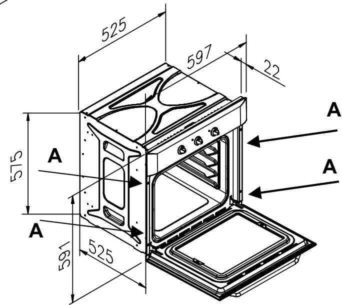
Important notices for the installation

The oven can be built into a standard 560mm housing unit (see pics. 1a and 1b), either when built under the work top or built in a tall housing unit.
In both cases ventilation provisions must be made; for this reason, there must be a gap of 85-90mm at the back of the housing unit (see pics. 1a and 1b).
The fixing of the oven in the cabinet is made by 4 screws A that are on the corners of the oven door frame (see pics. 1a and 1b).
When placing the appliance in the housing unit, do not use the oven door as a lever for lifting the oven.
To open the oven door, always take the handle in the middle.
Do not place heavy objects on or lean on the oven door when open, as this can cause damage to the hinges.

Multifunction oven

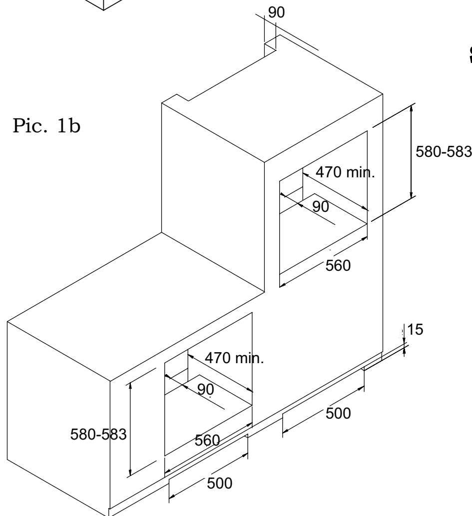
Pic. 1a

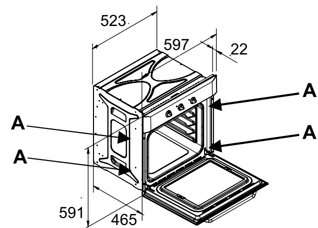




Static oven

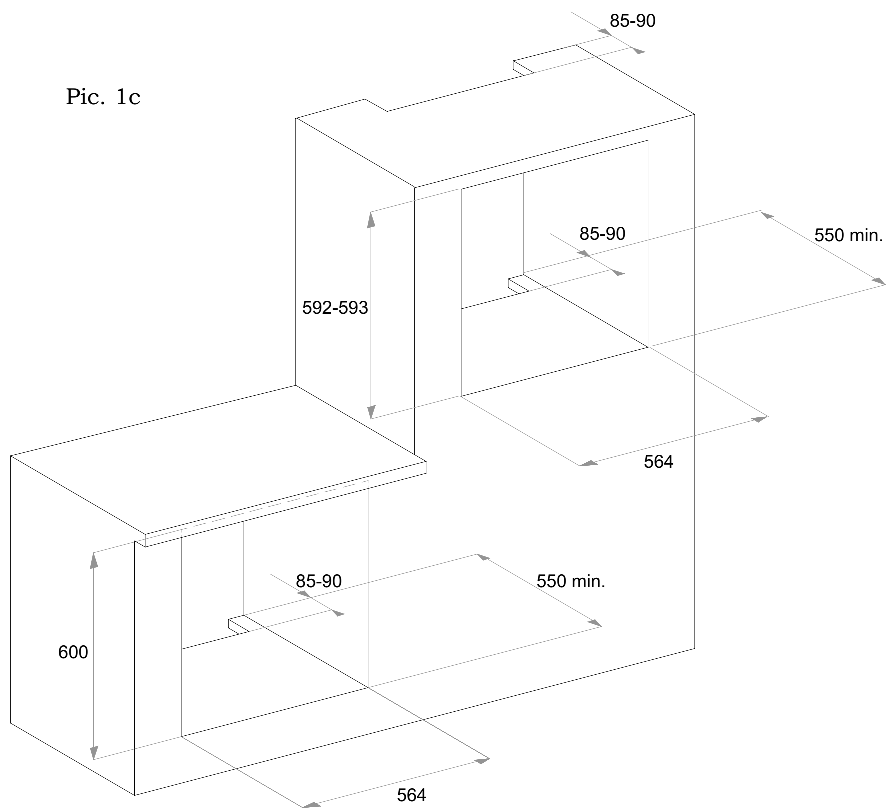
Pic. 1b

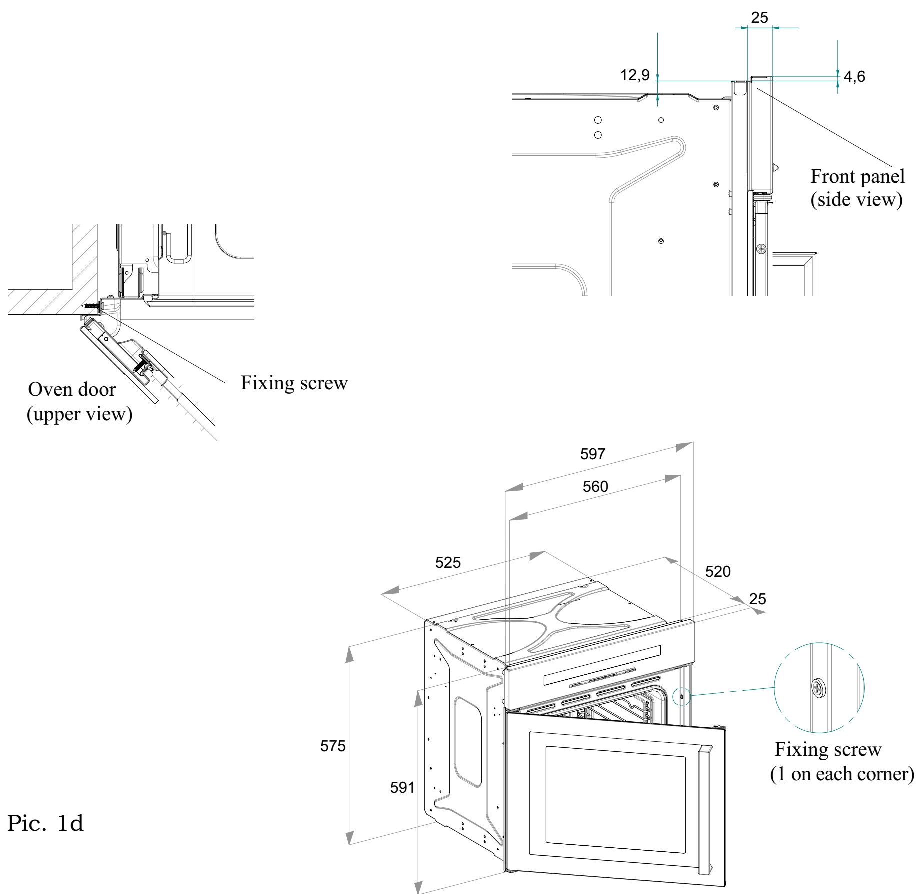




Pics. 1c-1d :
Installation scheme for the oven with reversable door

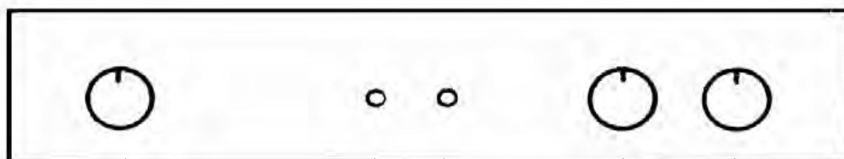
Pic. 1c

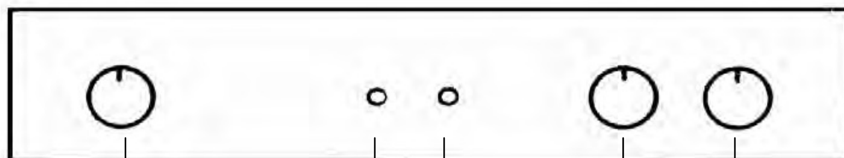


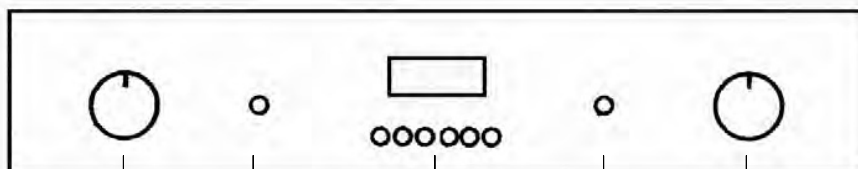

25
12,9
4,6
Front panel
(side view)
Oven door
(upper view)
Fixing screw
597
560
525
520
25
575
591
Fixing screw
(1 on each corner)

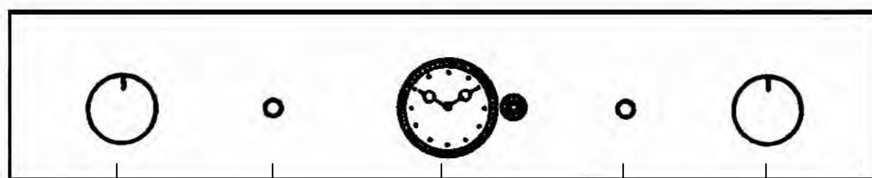
Pic. 1d

Control panel









1. Thermostat
2. Selector
3. Electronic timer
4. End of cooking
5. Green light
6. Yellow light
7. Minute minder
8. Analog programmer and Analog timer

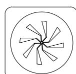
Selector functions:



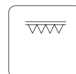
DEFROSTING
The oven and the green light will stay on during this and all the following functions.
The fan motor comes on, but there is no heat. The oven door should be kept in the close position. Recommended use: for defrosting frozen foods in general, this will help cut down the defrosting time by about on third of the normal time.



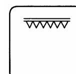
TRADITIONAL OVEN COOKING
By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected. The yellow light will go off when the oven has reached the desired temperature. It is recommended that the oven is pre-heated before introducing the food.



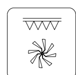
MULTIFUNCTION
The fan and the circular element come on. The heat is diffused by the fan to give an even temperature in the oven by adjusting the thermostat, a desired temperature of 50°C to 250°C can be obtained.
It is necessary to pre-heat the oven before introducing the food.



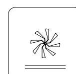
CENTRAL GRILL ELEMENT
By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door closed.
Recommended use: for grilling smaller items of food.



DOUBLE GRILL ELEMENT
By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door half-open or closed. In the latter case the use of the grill deflector is not necessary.
Recommended use: for grilling larger area of food.

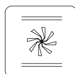


SEMI FORCED AIR CONVECTION
The thermostat has to be set at the desired temperature between 50°C and 250°C. The fan and the grill element allow a fast and deep cooking for particular food. It is recommended that the oven be pre-heated for a few minutes.



SEMI FORCED AIR CONVECTION WITH LOWER ELEMENT
The thermostat has to be set to the desired temperature.
It is recommended that you have to pre-heat the oven.
Recommended use: for warming or very slow cooking of food.

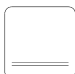
Selector functions:



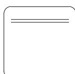
TRADITIONAL COOKING + FAN
By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door closed. This cooking mode integrates natural convection and ventilation.
Cooking mode suited to bake bread, pizzas and lasagne.
It is recommended that the oven be pre-heated



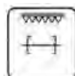
LIGHT ONLY



BOTTOM ELEMENT ONLY
Select the desired temperature between 50°C and 250°C.
Suitable for very slow cooking and warming up of food.



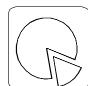
TOP HEATING ELEMENT
Select the thermostat temperature from 50°C to 250°C.
For keeping cooked food warm or gently reheating.



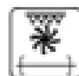
GRILL + TURNSPIT
By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door closed.
When the grill is in use the turnspit automatically is on.



SEMI FORCED AIR CONVECTION WITH LOWER HEATING ELEMENT
The fan will come on with the lower heating element.
The thermostat has to be set to the desired temperature.
It is recommended that you pre-heat the oven.
Recommended use: for warming or very slow cooking of food.



PIZZA FUNCTION
This kind of cooking is ideal for pizza and vegetable dishes.
With this function, lower heating element, circular heating element and fan motor work at the same time.



VENTILATED GRILL + TURNSPIT
By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door closed.
When the grill is in use the turnspit automatically is on.

Cooking table

Type of food	Temp. °C	Insertion* guide	Cooking time in minutes	
Cake in mould with beaten mixture			**Suggested**	**Personal**
Panettone or focaccia	175	2	55 - 65	
Focaccia	175	3	60 - 70	
Cake	175	3	60 - 70	
Pie in mould (short pastry) Pie base	200	3	8 - 10	
Pie base with ricotta cheese	200	3	25 - 35	
Pie base with fruit	200	3	25 - 35	
Cake in mould with raised mixture Pie base	180	3	30 - 45	
White bread (2,2 lb of flour)	200	3	25 - 35	
Small pastries Puff pastry	200	3	10 - 15	
Choux pastry	200	2	35 - 45	
Biscuit pastry	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Meat (cooking time per cm. of thickness)				
Slowly cooked roast (ex. roast veal)	200	2	120 - 150	
Fast cooked roast (ex. roast beef)	200	2	60 - 90	
Meatloaf	200	2	30 - 40	
Poultry				
Duck 3,3 lb	200	2	120 - 180	
Goose 6,6 lb	200	2	150 - 210	
Roast chicken	200	2	60 - 90	
Turkey 11 lb	175	2	about 240	
Game				
Hare	200	2	60 - 90	
Leg of roe	200	2	90 - 150	
Leg of deer	175	2	90 - 180	
Vegetable Baked potatoes	220	2	30 - 40	
Vegetable pudding	200	2	40 - 50	
Fish Trout	200	2	40 - 50	
Grey mullet	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
Pork chops		4	8 - 12	
Sausages		4	10 - 12	
Grilled chicken		2	25 - 35	
Roast veal on spit (1,3 lb)			50 - 60	
Chicken on spit			60 - 70	

* The guide number refers to the lowest level (excluding the bottom, since it is not possible to insert the drip-pan)

THE GIVEN ABOVE DATA ARE INDICATIVE BECAUSE THE COOKING TYPE AND TIME VARIES WITH THE FOOD QUANTITY AND QUALITY

How to use the grill

Lay the food in the wire shelf or, in a tray in case of small pieces.
The rack must be positioned in the highest runner possible and the grease drip pan in the runner below. Close the door and turn on the element as follows:

A. Static oven: adjust selector on position

B. Fan oven: adjust selector on position

C. Multifunction-Fan oven : adjust selector on position

D. Multifunction oven :adjust selector on position , ,

Each kind of food (fish, poultry etc.) has to be turned over to permit the grilling on both sides.

Under are few cooking suggestions:

Dishes for grilling	Cooking time in minutes		
	Top side		Under side
Slices of thin meat	6		4
Slices of meat of medium thickness	8		5
Slices of thin descaled fish	10		8
Fish (e.g. trout ,salmon)	15		12
Sausages	12		10
Toast	5		2

How to use the rotisserie (where available) - Pic. 2

It is possible, to use the rotisserie and the grill together.
Meat has to be inserted onto the skewers and blocked by the two clamps.
Proceed now as follows:

A) Fit the tip of the spit in the hollow shaft of the motor on the back of the oven.

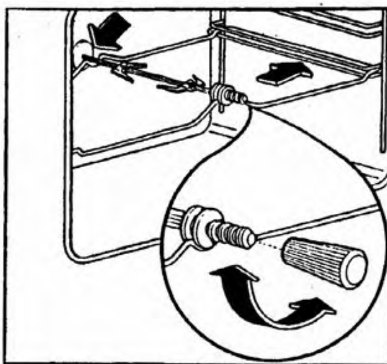
B) Rest the support in the spit groove.

C) Unscrew and remove the handgrip.

D) Fit the drip pan in the lowest runner.

E) Set the selector to the position to operate the motor.

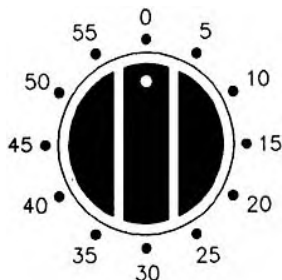
F) At the end of cooking, tighten the spit handgrip and take it out of the oven. (See Fig. 2).



Pic. 2

Programming your oven with mechanical 60 minutes timer - Pic. 3

The regulating knob (pic. 3) must be turned in a clockwise direction until it reaches the 60 minutes position and then turned to the desired time by turning the knob in a counter clockwise direction.
The oven will not be turned off automatically.
A minute counter ringing will advise that the cooking time is over.



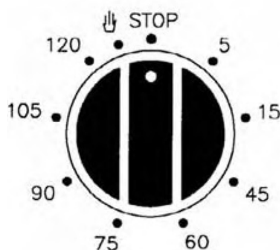
Pic. 3

Programming your oven with electrical 120 minutes cut-off timer - Pic. 4

The function of the programming timer is to turn on the oven for a pre-determined amount of time.

1. OPERATING
After having set the oven switch knob at the desired temperature, turn the timer knob in a clockwise direction to the desired cooking time (maximum 120 minutes).
When the timer will return to position "O“, a minute counter ringing will advise that the oven will automatically turn off.

2. MANUAL POSITION
If the cooking time is longer than the 2 hours programme, or if you wish to use the oven manually, to turn it off when you desire, turn the knob to position ✋ (Pic. 4).



Pic. 4

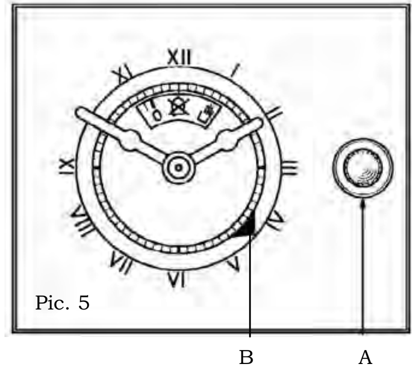
Analog programmer - Pic. 5

Regulate time by pressing and turning the knob "A" anti-clockwise.

Select the beginning of cooking time by pulling and turning the knob "A" anti-clockwise until the index "B" coincides with the desired time of cooking beginning.

Select the end of cooking time by turning the knob "A" anti-clockwise until the desired time (max 180') coincides with the fixed index (corresponding to XII).

At the end of cooking the oven automatically stops and a bell sounds until the knob "A" is turned to the symbol .

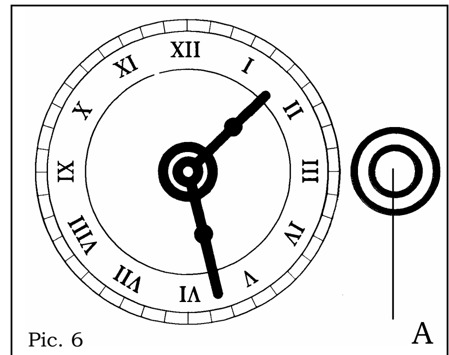


Pic. 5

If you want to use the oven excluding the programmer (manual running) turn the know "A" until the symbol coincides with the fixed index.

Analog timer - Pic. 6

Setting the clock: to set the clock, press and turn the knob "A" in a clockwise or anticlockwise direction.

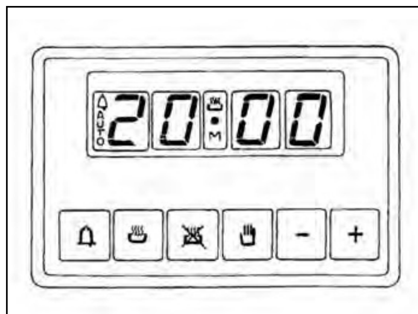


Pic. 6

Electronic programmer - Pic. 7

The electronic programmer is a device which groups together the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours and 59 min.)
- Program for automatic beginning and end of cooking
- Program for semi-automatic cooking (either start or finish only).



Pic. 7

Description of buttons

 " TIMER "

 " COOKING TIME "

 " END OF COOKING TIME "

 " MANUAL POSITION "

 " ADVANCEMENT OF THE NUMBERS OF ALL PROGRAMS "

 " TURNING BACK OF THE NUMBERS OF ALL PROGRAMS "

Description of lighted symbols

« AUTO » - (flashing) - Programmer in automatic position but not programmed.

« AUTO » - (always lighted) - Programmer in automatic position with inserted program.

 Automatic cooking taking place

 Timer in operation

 and « AUTO » (both flashing) – Program Error.

No lighted symbol except clock numbers: programmer on manual set.

Digital clock

Clock numbers show hours (0-24) and minutes.
Upon immediate hooking up of the oven or after a blackout, three zeros will flash on the programmer panel.
To set the hour it is necessary to push simultaneously the + buttons and AT THE SAME TIME to push the [+] button or [-] until you have set the exact hour.
The regulation speed depends on the pressure exercised on the [+] [-] buttons.

Manual cooking without using the programmer

To use manually the oven, that is, without the auxiliary programmer, it is necessary to cancel the flashing «AUTO» by pushing the button.
If «AUTO» is always flashing (it means a cooking program is still memorized) it is necessary to cancel the inserted cooking program by pushing the button until setting the clock on zero.

Automatic cooking (start and end)

1) Set the length of cooking time by pushing the button.

2) Set the end of cooking time by pushing the button.

3) Set temperature and cooking program by using the thermostat knob and the selector knob.

After this setting the symbol «AUTO» will flash, this means the oven has been programmed.

An example: cooking lasts 45 minutes and is expected to stop at 14.00.

- Push until having set 0.45.
- Push until having set 14.00.

After having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and «AUTO» symbol will flash permanently. This means the cooking program has been memorized.

At 13.15 h. (14.00 h. minus 45 minutes) the oven turns on automatically.
During cooking time the button and «AUTO» are flashing.

At 14.00 h. the oven turns off automatically, a buzzer goes on until it is stopped by pushing the button.

Semi-automatic cooking

A. Set the length of cooking time

B. Set the end of cooking time

A) Set the length of cooking time by pushing the button. The oven will turn on immediately.
«AUTO» and the symbols will light.
When the set cooking time has elapsed, the oven will turn off, a buzzer will ring until it is stopped as above described.

B) Set the end of cooking time by pushing the button. The oven will turn on immediately. «AUTO» and will light.
At the set time, the oven will turn off and a buzzer will ring until it is stopped as above described.

The cooking program may be seen at any moment by pushing the corresponding button.
The cooking program may be cancelled at any moment by pushing the until zero appears on the display. Then by pushing the button the oven can work manually.

Timer = buzzer

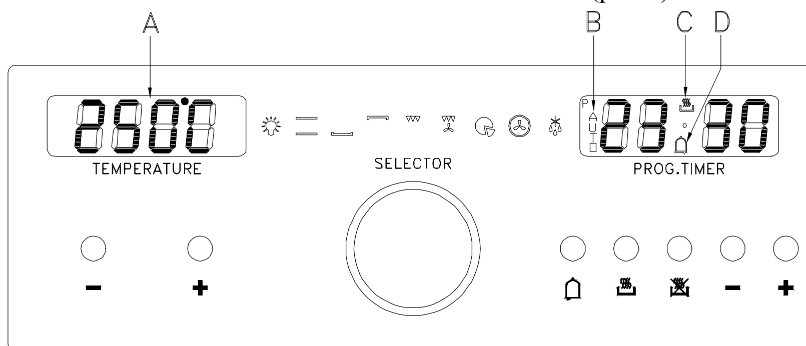
The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 min.
To set the timer, push the button and, at the same time, [+] or [-] until you read the desired time on the display.
After the setting, the clock hour and the symbol will appear.

The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the display by simply pressing the button.
At the end of the set time, the symbol will turn off and the buzzer will ring until it is stopped by pressing the button.

ATTENTION! An energy blackout makes the clock go to zero and cancels the set programs.
After a blackout three zeros will flash on the panel and cooking can be programmed once again.

You can also adjust the sound level of the audio signal by pressing the symbol " - " : the audio signal can be adjusted to 3 different levels.
This operation must be performed after the time setting.

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER (pic. 8)



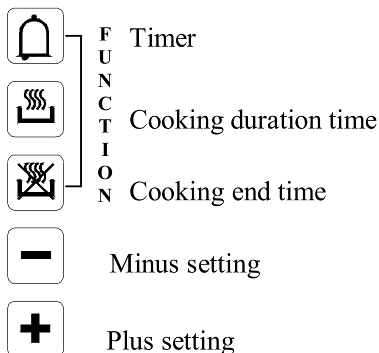
Pic. 8

A Temperature

B Automatic programme

C Duration and manual mode

D Minute minder



Setting the clock

Switch the oven on; 00.00 will appear in blinking mode on the display. the display. To set the clock, simultaneously press the duration and end of cooking keys together. Using the +/- keys on the right, select the time of day required. With the key "+" the time increases, with the key "-" the time decreases at a speed directly proportional to the duration of the pressure exerted on the key. When the time is stored, the point between the hours and the minutes will stop blinking approximately 7 seconds after the last operation. To update the time, repeat the operation.

Manual operation

Press duration and end time button together. If an automatic program is on the "AUTO" symbol (B) will be erased, the pot symbol (C) is illuminated. Any programme which has been previously set is cancelled.

Semiautomatic operation with cooking duration

Select cooking duration function and set required duration with the +/- keys on the right. "AUTO" (B) and cookpot (C) symbols appear. If time of day = cooking end time the relay output and the cookpot symbol (C) are switched off. The audible signal sounds.
The symbol "AUTO" (B) blinks. The cooking will be finished.

Semiautomatic operation with cooking end time

Select cooking end time function and set required end time using the +/- keys on the right. The "AUTO" (B) and cookpot (C) symbols appear. Turn the switch knob and the thermostat knob to the cooking function and to the desired temperature.
If time of day = cooking end time the oven doesn't heat any longer and the cookpot symbol (C) are switched off. The audible signal sounds and "AUTO" (B) blinks.

Fully automatic operation

1) Set the length of cooking time by pushing the button and the +/- keys on the right.
2) Set the end of cooking time by pushing the button and the +/- keys on the right.
3) Set temperature and cooking program by using the thermostat knob and the selector knob.
After this setting the symbol "AUTO" (B) will appear, this means the oven has been programmed. When the time in the display is the same of the cooking start time the cookpot symbol (C) will appear and the oven will start to work.
Cooking Start Time= Cooking End Time – Cooking Duration Time
<u>An example</u>: cooking lasts 45 minutes and is expected to stop at 14.00.
- Push and "+" key on the right until having set 0.45.
- Push and "+" key on the right until having set 14.00.

After having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and "AUTO" symbol (B) will flash permanently. This means the cooking program has been memorized.

At 13.15 h. (14.00 h. minus 45 minutes) the oven turns on automatically. During cooking time the cookpot button (C) and “AUTO” (B) switch on.
At 14.00 h. the oven turns off automatically, “AUTO” (B) flashes. The cookpot button (C) switches off and a buzzer goes on until it is stopped.

Minute counter

Select the minute counter function . The fixed time is set at 5 min.; to change it, press the keys +/- on the right. When the point between the hours and minutes and the symbol begin to blink, it means that the countdown has begun. The display shows the hour and the minutes of the countdown; by pressing the symbol you can choose whether to display the countdown or the time.

Audible signal

The audible signal sounds at the end of a minute counter cycle or of a cooking programme for a period of 7 minutes. To turn it off just press any program input key (the first three on the left).
You can also regulate the sound level of the audio signal, selecting a more pleasing level, by pressing the symbol “-” on the right for about 2 seconds when you see the time on the display.

Program start and control

Press the cooking duration key or the end-of-cooking time key to know the remaining time period.

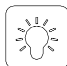
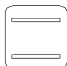
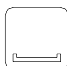
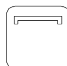
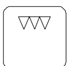
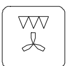
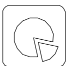
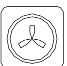
Input error signal

When a data input is mistaken the audio signal sounds and the symbol “AUTO” (B) flashes.

Cancelling a program

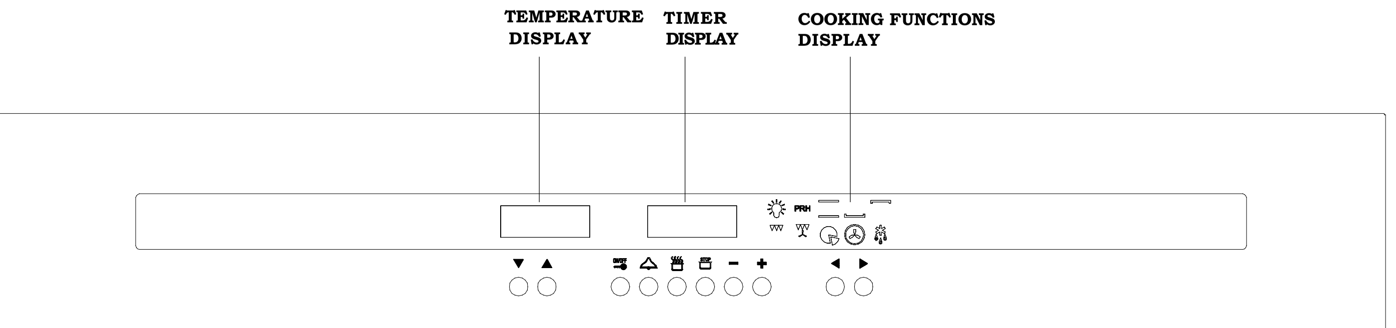
A program can be cancelled pushing at the same time the button and .

Switch functions
The following functions can be set by turning the switch knob.

	The following will be shown on the display:
	Light
	190°C
	50°C
	190°C
	250°C
	165°C
	165°C
	165°C
	Defrost

The temperature shown on the display can be changed via the keys +/- on the left. Increase or decrease is in 5°C steps, from a minimum of 40°C to a maximum of 250°C. The symbol °C will blink until the required temperature is reached.

ELECTRONIC PROGRAMMER



FUNCTION BUTTONS

▼ Decreases temperature

▲ Increases temperature

ON/OFF ON/OFF and Controls Lock Function

Minute minder

Cooking time

STOP End time

— Time setting

+ Time setting

◀ Program setting

▶ Program setting

OPERATION

The timer flashes on the display when switched on for the first time or after a power cut, and the oven cannot be operated; follow the “Setting the time” procedure to start it.

SETTING THE TIME

Press buttons and STOP simultaneously and then release them.
Use buttons — and + to set the exact time.
Note: this operation must be completed in 3 sec. time, while the 2 dots on the timer display keep flashing.
Once you have completed the time setting, wait for the 2 dots stop flashing.

SOUND SIGNAL
The oven performs sound signals to show different functions, as for example the end of cooking.
There are 3 different sound levels, which can be modified:
When the oven is switched off, press the — key, and with each pressure the oven performs the sound to a different level; the last one performed will be automatically set.

SWITCHING ON THE OVEN
Press and release the ON/OFF key, then you will hear a sound signal.
The timer display will show **ON** , the bulb symbol lights on and the internal oven light turns on. Now you can proceed to set a cooking function.

MINUTE MINDER
The minute minder is only a counter of time and it is totally independent from any cooking function.
It can be useful, for example, when set to remember to stop a cooking operation. It can be used also when the oven is switched off.
To set the minute minder, switch on the oven by pressing and releasing the ON/OFF key, then press the key:

The display reset to zero and the 2 dots start flashing. Now you have 3 seconds to set the desired time by using the keys — and + up to 23h59m.
Once the set time has elapsed, you will hear a sound signal and the symbol flashes.
To stop the sound and the flashing symbol just press one of the following keys STOP — +

MANUAL OPERATION FOR AN INDEFINITE PERIOD OF TIME
Switch on the oven and select an available cooking function using the keys ◀ and ▶ :
The oven will suggest a preset temperature, which can be changed by using the keys ▼ and ▲ . The oven will start working up to the preset temperature and the centigrade degree symbol ° starts blinking, which means the preheating of the oven.
When the requested temperature is reached this symbol stops blinking and the oven beeps.
To switch off the oven, just press and release the ON/OFF key.

COOKING TIME SEMIAUTOMATIC OPERATION
It is recommended to set the duration of cooking

Switch on the oven by pressing and releasing the ON/OFF, then press and release the key.
On the timer display the symbol **A** appears. Set the desired time of cooking with the keys
- and + up to 10h and 00m.
Then you will hear a sound signal and the timer will show the current hour: you can select an available cooking function with the keys ◀ and ▶
On the timer display the symbol appears.
The oven suggests a preset temperature for each function, which can be changed with the keys ▼ and ▲ . The oven starts working for the set time; when this time has elapsed the oven automatically stops cooking. You will hear a sound signal, while the temperature display and the cooking function display turn off, the timer display shows the current hour and the symbols and **A** blink.

To stop the sound and exit to the program, just press one of the following keys STOP - +

The symbol appears on the function display and then the oven light turns on.
Now the oven is ready to be programmed again; you can select a new cooking function or switch the oven off by pressing and releasing the key ON/OFF .

END OF COOKING SEMIAUTOMATIC OPERATION
It is recommended to set the end of cooking time

Switch on the oven by pressing and releasing the ON/OFF key, then press and release the STOP key.
On the timer display the symbol **A** appears. Set the desired end of cooking time with the keys **-** and **+** up to 23h and 59m.
Then you will hear a sound signal and the timer will show the current hour: you can select an available cooking function with the keys ◀ and ▶
On the timer display the symbol appears.
The oven suggests a preset temperature for each function, which can be changed by using the keys ▼ and ▲ .
The oven starts cooking and when fixed time has elapsed, it will automatically turn off.
At the end of the fixed cooking time, the oven beeps, the temperature display and the cooking function display turn off, the timer display shows the current hour and the 2 symbols and **A** blink.
To stop the oven beep or to cancel the program just push one of the following keys:
STOP - +

The symbol appears on the function display and then the oven light turns on.
Now the oven is ready to be programmed again; you can select a new cooking function or switch the oven off by pressing and releasing the ON/OFF .

AUTOMATIC OPERATION

It is recommended to set the duration and the end of cooking

Switch on the oven by pressing and releasing the ON/OFF, then press and release the key and set the duration of cooking with the - and + keys.
Then you will hear a sound signal and the timer will show the current hour. Press the STOP key and set the end of cooking with the - and + key.
Another sound signal will be heard and the 2 dots stop blinking: this means the time has been set.
On the display you will see the set time, the temperature and function.
The oven light turns off.
Now select an available cooking function with the ◀ and ▶ keys.
The oven suggests a preset temperature for each function, which can be changed by using the keys ▼ and ▲ .
Once the 2 dots have stopped blinking, the oven begins the delayed start mode: it will automatically start for the requested duration and stop at the requested time.
When the oven is cooking, you see the selected temperature, the current hour and the selected function on the corresponding displays. The internal oven light turns off.
However, both the temperature and the function can be changed by repeating the above mentioned instructions.

At the end of the program, the oven beeps, the temperature display and the cooking function display turn off, the timer display shows the current hour and the 2 symbols and **A** blink.
To stop the soud signal or to cancel the program just push one of the following keys:



The symbol appears on the function display and then the oven light turns on.
Now the oven is ready to be programmed again; you can select a new cooking function or switch the oven off by pressing and releasing the key ON/OFF .

AUTOMATIC AND SEMIAUTOMATIC COOKING RESTRICTIONS

The preheating (PRH) and defrosting functions are not compatible with the above mentioned automatic and semiautomatic operation.
-After setting the preheating or the defrosting function, it is not possible to set either the duration or the end of cooking.
-When programming the oven with the automatic operation, you cannot choose the preheating or the defrosting function.

DISPLAY SYMBOLS


Pot: when it lights up, it shows that a cooking function is on.
The pot does not light up when the oven light, preheating or defrosting function is activated.
When the pot is flashing, it shows the end of a cooking time. During the delayed start phase, the symbol is off and lights up when the oven starts cooking.

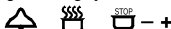
A (automatic): when it lights up, it shows that a cooking time has been set; when flashing, it means the end of a cooking program.


Bell: when it lights up, it means that the minute minder is on.
When flashing, it means the end of the minute count.

SELECTING THE COOKING TEMPERATURE
With the oven switched on, the cooking temperature can be selected by using the ▼ and ▲ keys : the temperatures increases between the low and high setting with 5 degrees increases, which are shown on the temperature display.
Note: each cooking function has a preset temperature, which can be changed as described above.

SELECTING THE COOKING FUNCTION
With the oven switched on, the cooking functions can be selected by using the ◀ and ▶ keys:
the cooking function icons sequentially light up.

COOKING FUNCTIONS


OVEN LIGHT
The internal oven light turns on by pressing and releasing the ON/OFF key. To turn it off press and release again the same key.
When selecting a cooking function, the oven light turns on, and once the selected temperature is achieved, the light remains on for another 3 minutes.
During a cooking operation or defrosting it is possible to turn on the oven light by pressing one of the following keys 

The light remains on for 1 minute.
The light can also be turned on when the Controls Lock function is active by pressing one of the following keys 

PRH PREHEATING
This function allows to preheat faster the oven, before choosing a cooking function.
When this function is operating, a moving symbol appears on the temperature display.
The preheating ends when its preset temperature is achieved by the oven; this temperature cannot be changed. At this point, the oven beeps, the light symbol and the oven light turn on. Now you can choose an available cooking function with the ◀ and ▶ keys.



TRADITIONAL COOKING
This provides traditional cooking with heat from the top and bottom elements.


LOWER ELEMENT MODE
This is for slow cooking or for warming up meals.


TOP ELEMENT MODE
This is for gentle cooking, browning or keeping cooked dishes warm.


GRILL HEATING ELEMENT
It is suggested for grilling food.


GRILL HEATING ELEMENT WITH FAN
This function is suggested for a gently grilling of food.


PIZZA FUNCTION
This kind of cooking is ideal for pizza and vegetable dishes.


FAN OVEN MODE
This provides even heating with the fan and allows different dishes to be cooked at the same time on different levels.


DEFROST MODE
This function allows to reduce the defrost time for frozen food.
The fan runs without any heating of the oven.
On the temperature display appears the message **dEF** , which means this function is active.

OTHER FUNCTIONS

OVEN OFF MODE
When the oven is switched off, the temperature and program displays are off and the timer shows the current hour.

“CHILDREN CARE” - CONTROLS LOCK FUNCTION
This function can be activated in any moment to prevent children to play with the oven.
In particular, if this function is activated with the oven turned off, it will not be possible to switch the oven on: to operate with the oven it is necessary to remove the lock.
To activate the locking function, hold down the key ON/OFF until the display shows the symbol (about 5 sec.) followed by **ON** , then the display shows again the current hour.
Note: once you have done this operation, it cannot be set any program or cooking function, except for the setting of the minute minder.
If the lock is activated after any program or cooking function, it will only be possible to set the minute minder or switch off the oven by pressing and releasing the ON/OFF key.
By pressing any other key, the display
will remember you that the locking function is activated.
The automatic or manual switching off of the oven will not disable the locking function.
To disable the locking function hold down the ON/OFF key until the display (about 5 sec.) followed by **OFF,** then the display shows again the current hour.
When the locking function is activated it is not possible to switch it on with the ON/OFF key,
but only to switch it off.

ON / OFF BUTTON ON/OFF
When the oven is switched on, the ON/OFF key lets you to switch off the oven whatever function is selected and in any moment. To switch off the oven, just press and release the ON/OFF key.
When switching off the oven, any cooking function or program is cancelled. To set a new cooking program, follow the corresponding instructions from the beginning.
When the oven is switched on and the locking function is activated, you can switch off the oven just pressing and releasing the ON/OFF key, but the locking function keeps active.
To disable the lock hold on the ON/OFF key for about 5 seconds until the display followed by **OFF** , then the display will show the current hour.

“ ° “ SYMBOL
This symbol appears on the temperature display and represents the centigrade degrees.
If the symbol is blinking it means the oven is heating up to reach the temperature that has been set.
If the symbol is permanently on it means that the set temperature has been reached.

TIMER RESET
With the oven switched on, it is possible to reset the settings of the timer by pushing together the and STOP keys.

Attention: the oven keeps switched on with the set function, and in manual operation.
It is possible to set again a cooking program, or also switch off the oven by pressing and releasing the ON/OFF key.

The turning plate (pics. 10-13)

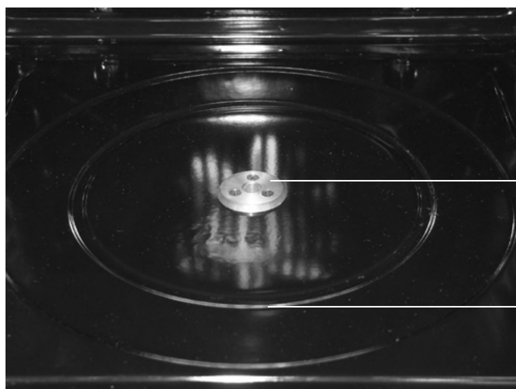
The turning plate works combined with the radial fan, as it can be found in the oven functions descriptions.

On the bottom of the oven cavity is fixed the flange with the motor of the turning plate (pic. 10);
The appliance is equipped with the following parts:

- a support for the turning plate (pic. 12), which has to be fitted on the flange (pic. 11);
- a round external support for the turning plate (pic. 12), to be placed on the corresponding guide on the oven bottom (pic. 10).
- a glass turning plate (pic. 13), to be placed upon the round support;
- a round shelf (pic. 13), to be placed upon the glass turning plate.

Notes:

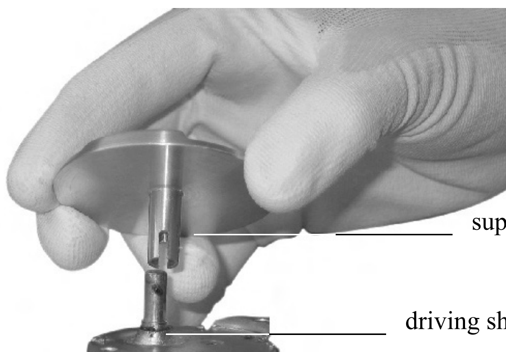
Always put the food container in the middle of the round shelf.
Always use oven gloves when moving the internal oven parts and baking pans: **there is a risk of burns and scalds.**
Before cleaning the turning plate, wait until it has cooled down.
The plate direction of rotation can be both clockwise and counter-clockwise, as the rotating motor does not have a set rotation direction.
Use baking pans with a low edge and having proper dimensions for the oven cavity.
Handle with care the glass plate, to avoid the risk of cracks.



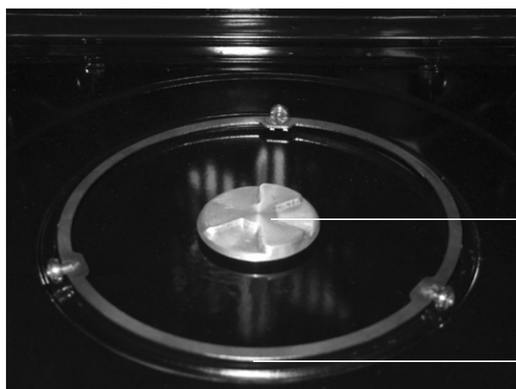
Pic. 10

flange with motor
(fixed on the bottom of the oven)

guide for the round external
support of the turning plate



Pic. 11



Pic. 12



Pic. 13

Replacing the oven light - Pic. 14

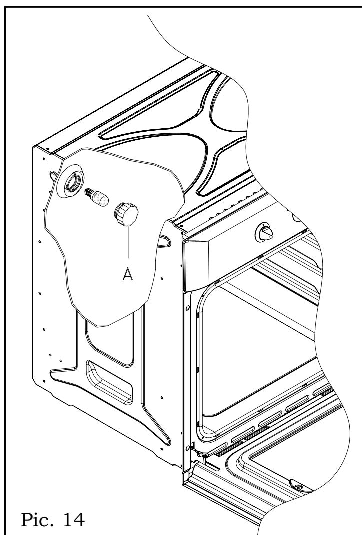
The oven is equipped with a lamp having the following features:

25W

screw cap E-14

T 300° C

WARNING: disconnect the appliance from the power supply.
If the oven light needs to be replaced, the protective cover «A» must be removed by turning it anticlockwise. After the light has been replace, refit the protective cover «A». (Pic. 14).



Pic. 14

Removing the oven door -Pic. 15

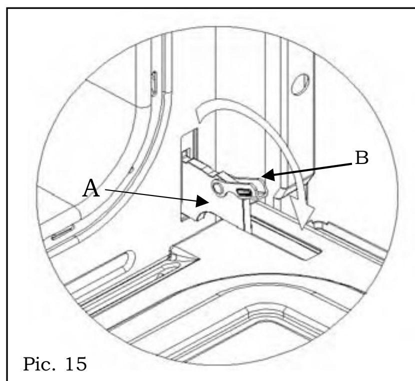
To aid cleaning and make access to the oven interior easier, the oven door can be simply removed.
To facilitate cleaning of the oven, the door can be removed via the hinges as follows:

hinges with movable bolt

We recommend to take the handle in the middle

when opening the oven door.

With the door open, you can see the 2 hinges A which are provided with 2 movable bolts B. When the bolt B is raised, the hinge is released from its housing.
Having done this, the door must be lifted upwards and removed, sliding it towards the outside;
grip the sides of the door near the hinges when performing these operations.
To refit the door, firstly slide the hinges into their slots.
Before closing the door, **remember to rotate the two movable bolts B** used to hook the two hinges.



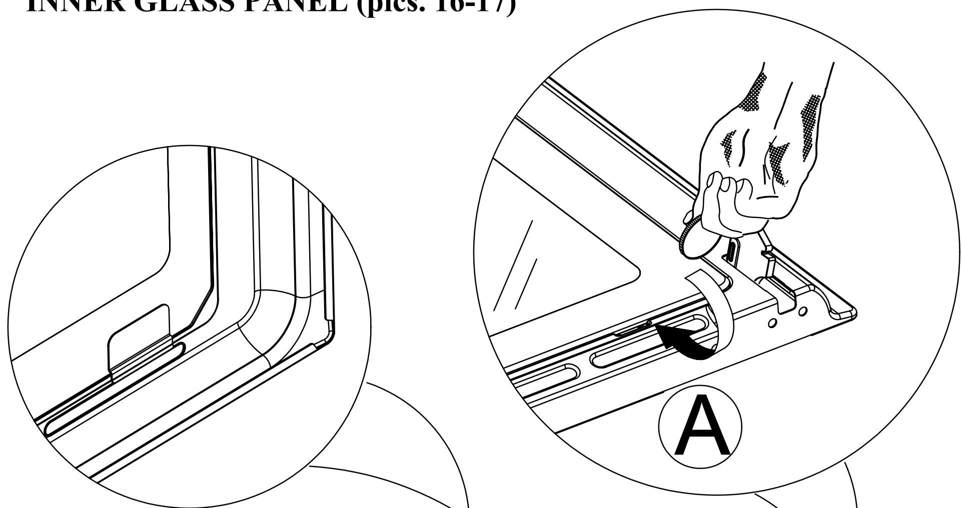
Pic. 15

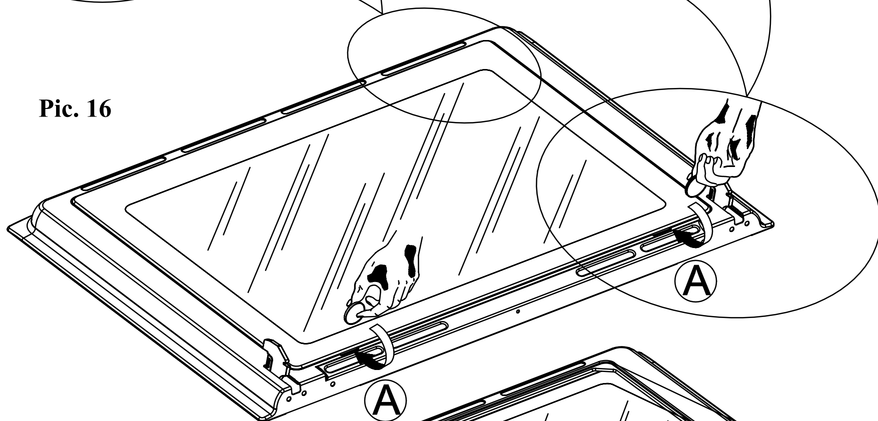
REMOVING THE OVEN DOOR INNER GLASS PANEL (pics. 16-17)

Do not use any abrasive medium that could cause damage.
Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, this could lead to a dangerous failure.
To remove the oven door inner glass panel, use a coin to perform a levering action in the two grooves (A) until the two pins (B) are released from their housing (pic. 16).
Then raise the glass as shown in pic. 17 and take it out from the top.
To refit the door, repeat the two previous operations in reverse.
Reinsert the glass by resting it on the inner door and pushing it in.
Press on the glass until the pins slot back into their initial position (pic. 17).

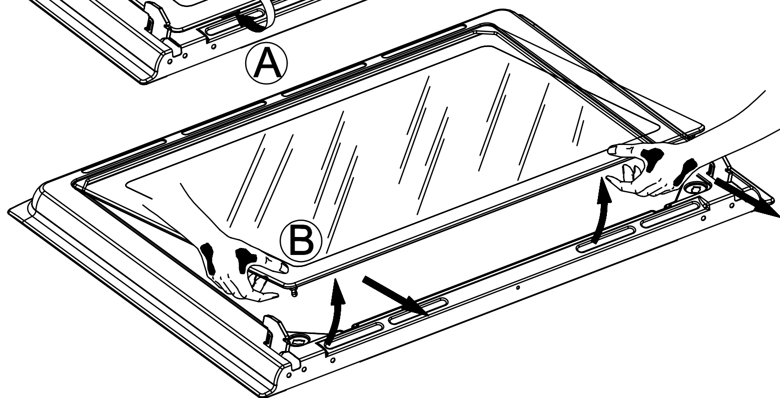
Care must be taken when cleaning between the door glasses, and inside the inner frame as some of the edges maybe sharp due to the manufacturing process.

REMOVING THE OVEN DOOR INNER GLASS PANEL (pics. 16-17)





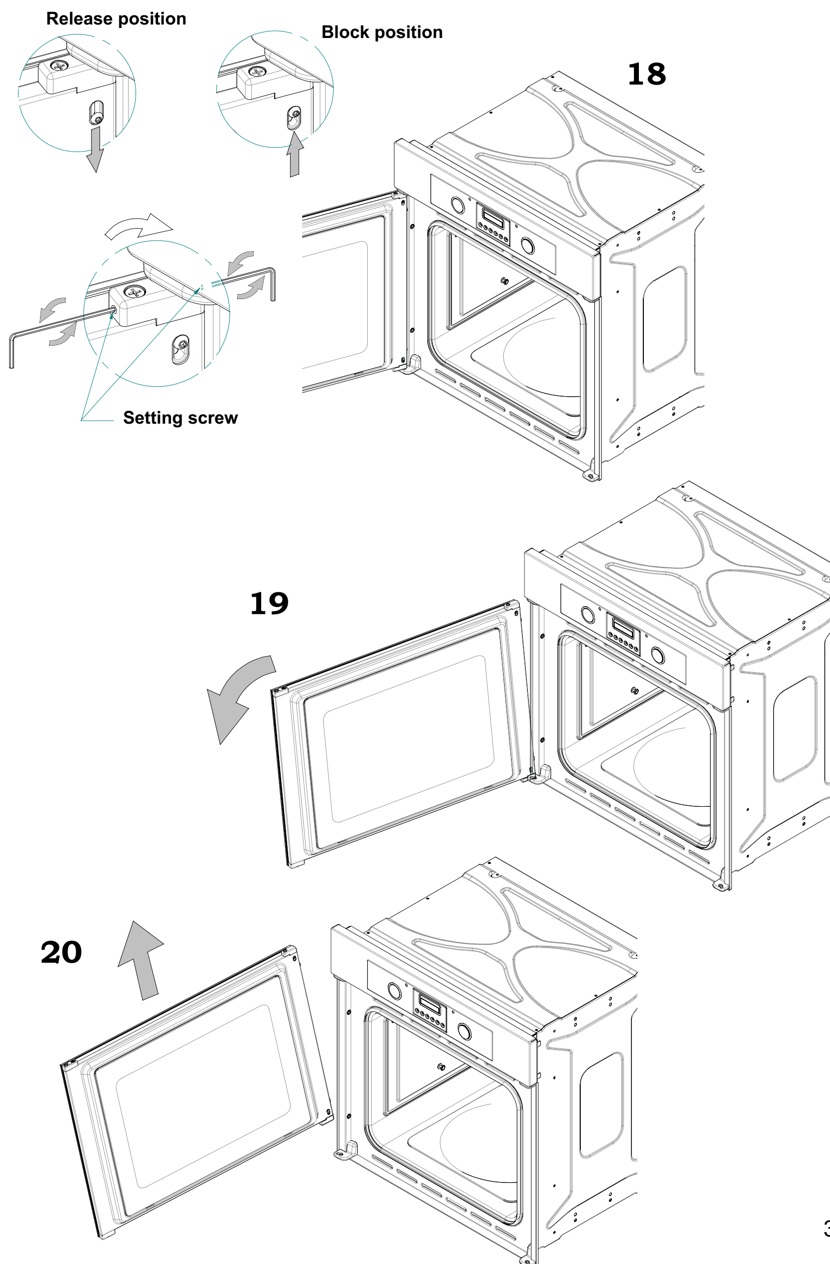
Pic. 16



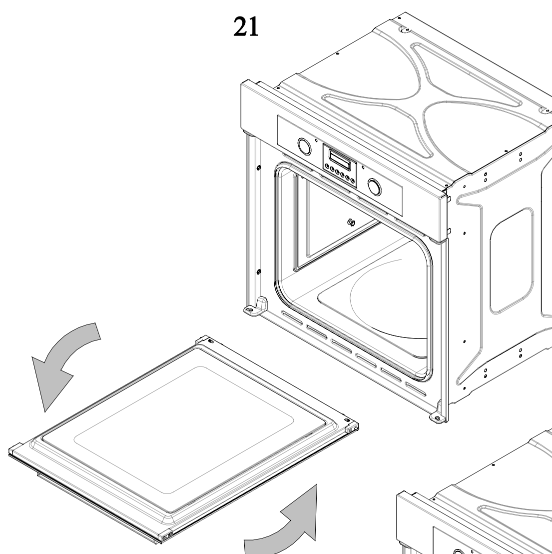
Pic. 17

REMOVING AND REFITTING THE OVEN DOOR (pics. 18-23)

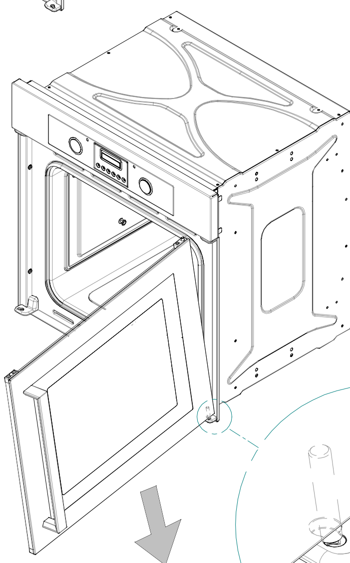
The door can be hooked on both sides



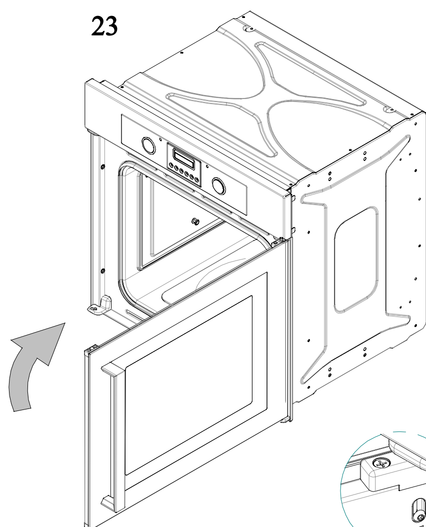
21

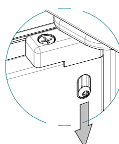


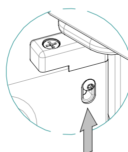
22



23





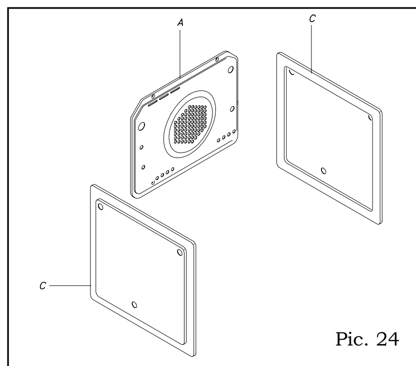


Warning: once completed the operation, check the door is correctly hooked.

NOTE: Do not place heavy objects on (max 20 Kg) or lean on the oven door when open as this can cause damage to the hinges.

Installation of the self-cleaning liners (optional) - Pic. 24

1) Fix the wall (A) with four auto-tapping screws.
2) Lean the walls (C) against the side of the oven and refasten the guides which were earlier taken away.
3) Replace the accessories into the oven.

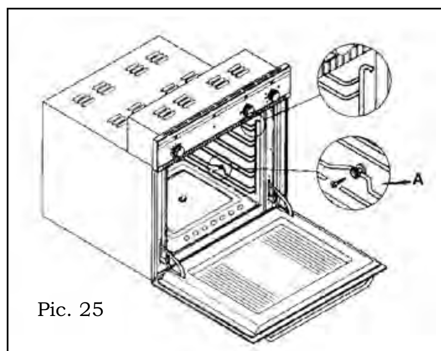


Pic. 24

Oven accessories - Pic. 25

The appliance can be equipped with lateral guides which have to be fixed on the oven side. Slide oven shelves and trays on lateral guides.

Lateral guides can be removed by a light downwards pressure on device A.



Pic. 25

Cleaning and maintenance

Important: The cleaning of the appliance must be carried out after the power supply has been disconnected.

How to clean the oven: The cleaning of the oven, with no self-cleaning panels, has to be carried out after cooking, whilst the oven is still lukewarm **(not hot)**, so that the food spillages on the oven surface can be removed easily.
Remove the lateral guides, pulling their front side and unhooking them.

Wipe the inside of the oven by using a damp cloth with a diluted ammonia product; rinse and dry the oven.
In case of persistent marks, leave a soaking ammonia cloth at the bottom of the oven muffle for some hours with the door closed; then wash away with warm water and liquid detergent.
Rinse and dry carefully. For external parts, use a soft cloth and soapy water water, rinse and dry carefully.
Do not use abrasives, bleach or coarse cleaning material.
Do not use a steam cleaner with this appliance.

The Manufacturer declines responsability for damages to persons or things due to a bad or improper installation of the appliance.

Owing to our policy of continuous improvements, we reserve the right to adjust and modify our product without prior notification.

Indice

Istruzioni per l'utente	**41-44**
Istruzioni per l’installazione	**44-47**
Cruscotto comandi	**48**
Funzioni del selettore	**49-50**
Tabella cottura	**51**
Uso del grill	**52**
Uso del girarrosto	**52**
Contaminuti meccanico 60’	**53**
Fine cottura meccanico 120’	**53**
Programmatore analogico	**54**
Orologio analogico	**54**
Programmatore elettronico	**55-67**
Piatto girevole	**68-69**
Sostituzione della lampada del forno	**70**
Smontaggio della porta	**70**
Smontaggio del vetro interno della porta	**71-72**
Smontaggio della porta a libro	**73-74**
Optional su richiesta	**75**
Pulizia e manutenzione del forno	**76**

La ringraziamo per aver scelto uno dei nostri elettrodomestici. Siamo certi che esso risponderà a tutte le sue esigenze, dandole sempre ottimi risultati. La invitiamo a seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti di questo manuale per garantirle le migliori prestazioni ed il corretto utilizzo del prodotto.

Tensione di alimentazione

230 V~ 50 Hz / 220 V~ 60 Hz

Dimensioni interne della muffola

Altezza: 340 mm
Larghezza: 440 mm
Profondità: 390 mm
Volume: 59 lt

Assorbimento Watt (Potenza)

Forno statico 1:
- Resistenza suola: 1,3 kW
- Resistenza cielo: 0,9 kW
- Potenza massima assorbita: 2,65 kW

Forno statico 2:
- Resistenza suola: 1,3 kW
- Resistenza cielo: 0,9 kW
- Resistenza grill: 1,35 kW
- Potenza massima assorbita: 2,25 kW

Forno ventilato:
- Resistenza ventola: 2,3 kW
- Resistenza grill: 1,35 kW
- Massima potenza assorbita: 2,38 kW

Forno multifunzione/ventilato:
- Resistenza suola: 1,3 kW
- Resistenza cielo: 0,9 kW
- Resistenza grill: 1,35 kW

Massima potenza assorbita: 2,28 kW

Forno multifunzione:
- Resistenza suola: 1,3 k W
- Resistenza cielo: 0,9 kW
- Resistenza ventola: 2,3 kW
- Resistenza grill: 1,35 kW
- Massima potenza assorbita; 2,38 kW

IMPORTANTE: Il prodotto dev'essere installato correttamente seguendo le istruzioni della Casa Produttrice e solamente da personale qualificato. Qualsiasi intervento dev'essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO: Assicurarsi che il voltaggio corrisponda a quello indicato nella targhetta segnaletica posta nella parete bassa interna alla porta.
Il forno dev'essere collegato con un cavo di sezione minima di 1,5 mm nel retro, prevedendo un interruttore omnipolare conforme alle norme in vigore, avente una distanza di apertura fra i contatti di almeno 3mm.

Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.
La Casa Produttrice declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo apparecchio è confome alle seguenti direttive CE:

93/68/CEE – Norme Generali
2006/95/CE – Bassa tensione
89/336/CEE – Compatibilità elettromagnetica
Regolamento CE n° 1935/2004 – Idoneità dei materiali al contatto con i cibi

ISTRUZIONI PER L' UTENTE

Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio.
Si raccomanda di conservarlo per l' intero ciclo di vita dell'apparecchio e di leggerlo attentamente per procedere all' installazione, utilizzo, manutenzione, pulizia e trattamento dell'apparecchio.
Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.
Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.
Durante il funzionamento del forno tenere lontani i bambini.
Durante il funzionamento il forno diventa molto caldo. Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno.
Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.
Non usare l'apparecchio per riscaldare la stanza.
Il produttore declina ogni responsabilità nei casi in cui le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.
Il produttore declina ogni responsabilità per danni alle persone e agli oggetti, dovuti ad una cattiva o impropria manutenzione dell'apparecchio.
Il produttore si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche ritenute necessarie e utili senza alcun preavviso.
Gli elementi dell'imballaggio (p. es. polistirolo, sacchetti, ecc.) possono risultare pericolosi per i bambini (pericolo di soffocamento).
Tenere le parti dell' imballaggio fuori della portata dei bambini.

L' apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso.
I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi all' uso dell'apparecchio. Si prega quindi di provvedere alla necessaria sorveglianza e a non far giocare i bambini con l'apparecchio.

Durante la cottura si sviluppa calore; lo sportello dell'apparecchio, in particolare se di vetro può diventare molto caldo: c'è pericolo di ustione, non toccare e tenere lontani i bambini.

I portatori di handicap devono essere assistiti da persone adulte idonee.

Non è permesso eseguire modifiche, manipolazioni o tentativi di riparazione, in particolare con l'uso di utensili (cacciavite, ecc.), internamente o esternamente all'apparecchio.
Le riparazioni, specialmente quelle delle parti elettriche, possono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.
Le riparazioni non appropriate possono provocare gravi incidenti, danneggiare l'apparecchio e l' equipaggiamento nonchè provocare disturbi nel funzionamento.
Agli apparecchi riparati dai centri di assistenza devono essere eseguite le prove di routine, in particolare la prova di continuità del circuito di terra.

QUESTO PRODOTTO È' STATO PROGETTATO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE, DA UN USO IMPROPRIO, ERRONEO, ASSURDO.

ATTENZIONE:
IN CASO DI SMONTAGGIO, MANUTENZIONE E PULIZIA DELL' APPARECCHIO, FARE ATTENZIONE IN QUANTO ALCUNE PARTI POTREBBERO ESSERE TAGLIENTI.
SI RACCOMANDA PERCIÒ L'UTILIZZO DI ADEGUATI STRUMENTI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (GUANTI, ECC.).

In caso di guasto di funzionamento o di una riparazione indispensabile, richiedere l'intervento del servizio assistenza clienti. Se il forno presenta danni visibili non metterlo in funzione, staccarlo dalla rete elettrica e rivolgersi al servizio assistenza clienti.
Non appena viene rilevato un problema di funzionamento, il forno deve essere staccato dalla rete elettrica.
Assicurarsi che il cavo di collegamento degli apparecchi elettrici non venga schiacciato nello sportello del forno: l' isolamento elettrico potrebbe risultarne danneggiato.
Quando il cavo di collegamento è stato danneggiato, deve essere sostituito dal servizio assistenza clienti per evitare situazioni di pericolo.
Prima di chiudere lo sportello del forno assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
Non depositare nella camera di cottura materiali sensibili al calore o infiammabili come per es. detergenti, spray per il forno, ecc.
Durante il funzionamento il forno si surriscalda fortemente. Il forno surriscaldato rimane tale per lungo tempo, anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo prima di intraprendere, per esempio, lavori di pulizia del forno.
Al momento di aprire lo sportello del forno possono fuoriuscire vapore e gocce d'acqua.
Se il forno contiene vapore, si consiglia di non introdurre le mani.
I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere con l'acqua olio o grasso che bruciano (pericolo di esplosione); soffocare le fiamme con dei panni bagnati.
La griglia, le piastre e i contenitori di cottura diventano caldissimi.
Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.
Durante l'uso e la cura del forno fare attenzione a non mettere le dita nelle cerniere della porta, per evitare schiacciamenti o ferite.
Prestare attenzione a ciò soprattutto in presenza di bambini.
Lasciare aperto lo sportello del forno solo in posizione appoggiata.
Se lo sportello è aperto c'è pericolo di inciampare o di schiacciamento delle dita.
Non sedersi e non appoggiarsi alla porta del forno e non utilizzarla come superficie da lavoro.

Tutti gli interventi sugli elettrodomestici devono essere effettuati da personale qualificato.

Per la manutenzione, la movimentazione, l'installazione e la pulizia dell'apparecchio usare opportuni mezzi di prevenzione e protezione (guanti, ecc.).

Il sollevamento e la movimentazione di apparecchi di peso >25kg o di dimensioni che non consentono agevole presa deve essere fatto adoperando mezzi idonei o con l'intervento di due persone al fine di evitare rischi o disagi.

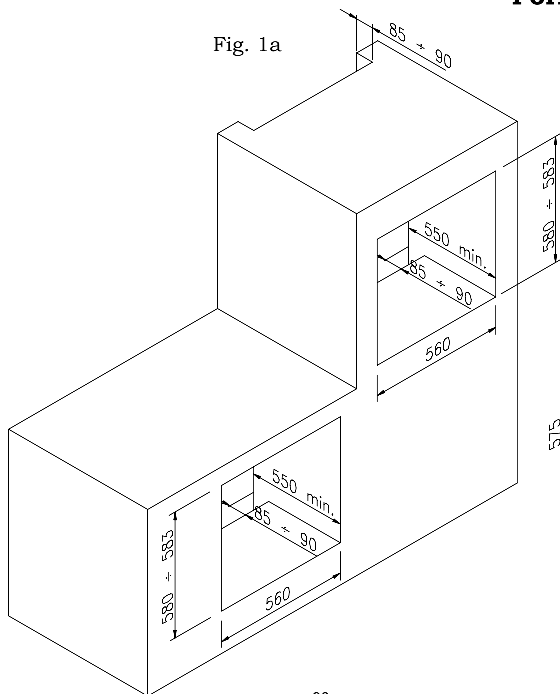
Il primo utilizzo
Attenzione: il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica.
Prima di usare il forno, pulire accuratamente l'interno, le griglie e la leccarda con sapone non abrasivo e acqua tiepida. Inserire la griglia e la leccarda nelle rispettive corsie.
Una volta completata l'operazione, collegare il forno alla rete elettrica e portarlo alla temperatura massima per 20 minuti circa, al fine di eliminare eventuali residui grassi, olio, resine di fabbricazione che possono causare cattivi odori durante la cottura; arieggiare il locale.
Compiuta questa semplice operazione, il forno è pronto ad effettuare la prima cottura.

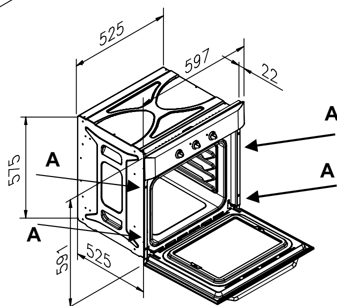
Istruzioni per una corretta installazione

Il forno dev'essere alloggiato in un'apertura standard di 560mm (vedi fig. 1a e 1b), sia sotto un piano di lavoro, sia in posizionamento a colonna.
Nell'inserimento del forno a colonna è indispensabile praticare, al fine di assicurare una sufficiente ventilazione, un'apertura di almeno 85-90mm, come indicato nelle figure 1a e 1b.
Il fissaggio del forno al mobile avviene per mezzo di 4 viti A, poste negli appositi fori della cornice.
Fare attenzione nell'inserimento del forno nel vano a non fare leva con la porta; inoltre non sottoporre a eccessive pressioni la porta quando è aperta.

Forno multifunzione

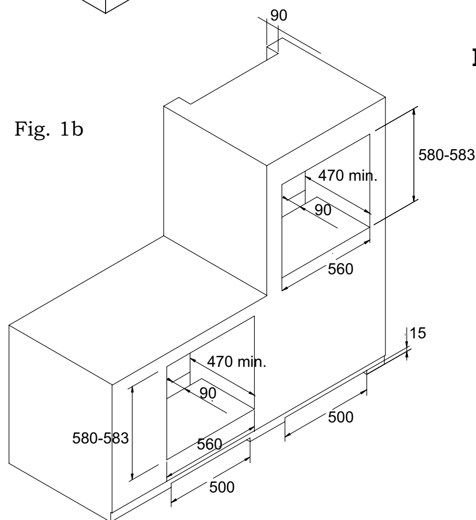
Fig. 1a





Forno statico

Fig. 1b



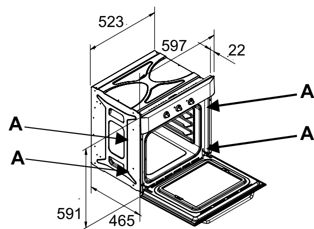
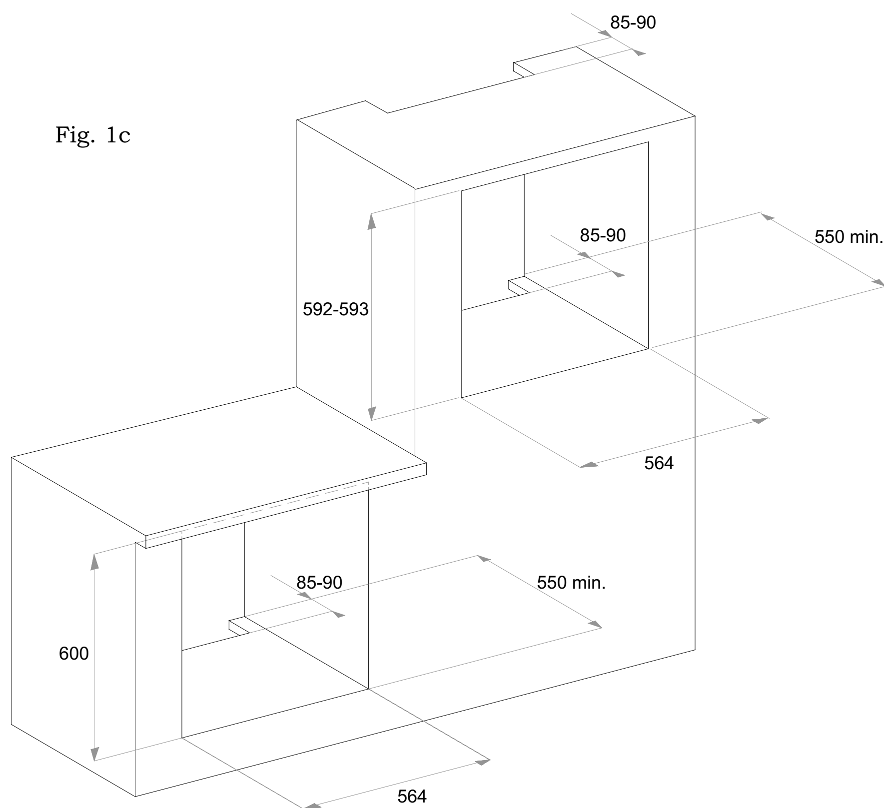


Fig. 1c - 1d:
schema incasso per forno con porta a libro



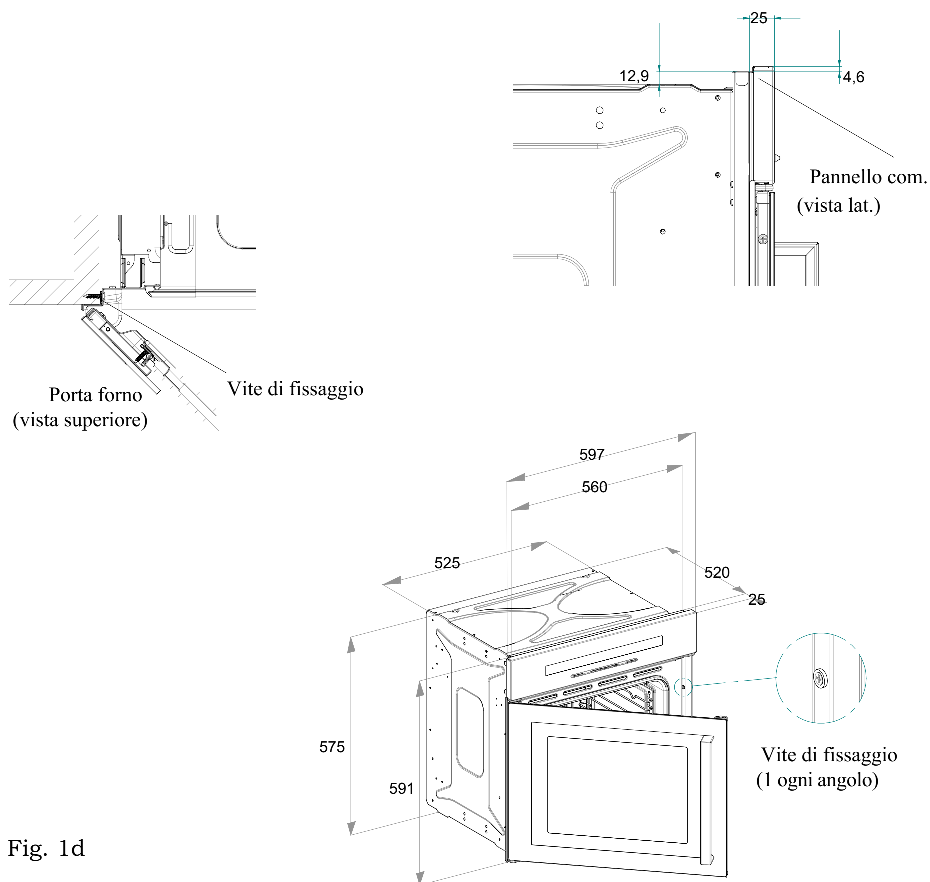
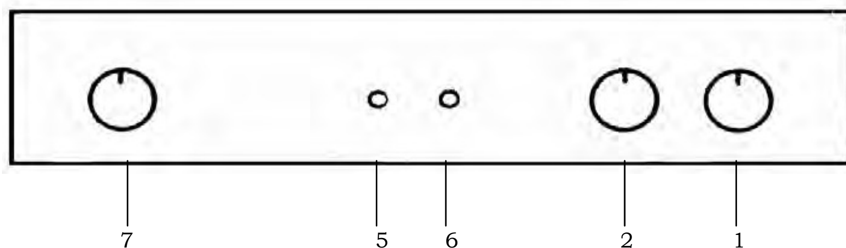
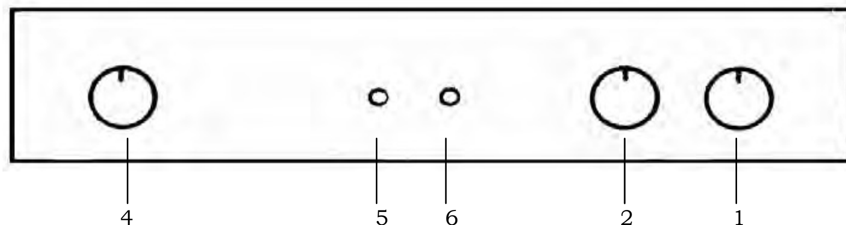
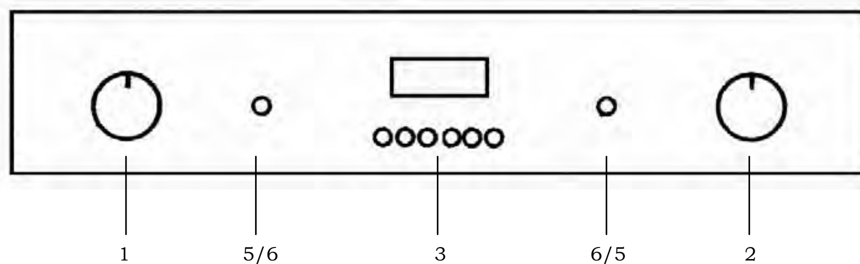

25
12,9
4,6
Pannello com.
(vista lat.)
Vite di fissaggio
Porta forno
(vista superiore)
597
560
525
520
25
575
591
Vite di fissaggio
(1 ogni angolo)

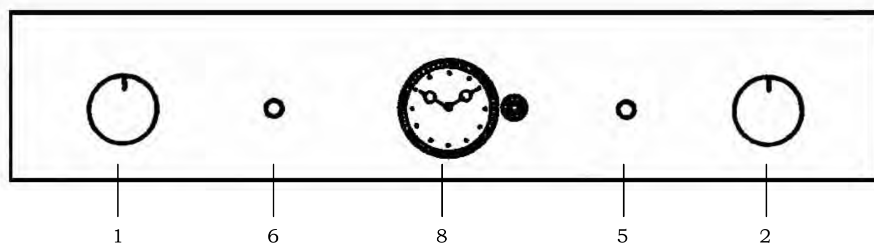
Fig. 1d

Cruscotto comandi







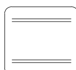


1. Termostato
2. Selettore
3. Programmatore elettronico
4. Fine cottura
5. Spia verde
6. Spia gialla
7. Contaminuti
8. Programmatore analogico e Orologio analogico

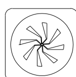
Funzioni del selettore:



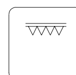
SCONGELAMENTO
La luce del forno e la spia verde si accendono come per tutte le altre funzioni del forno.
Entra in funzione la ventola, ma senza propagazione di calore (il termostato non è operante). La porta del forno dev'essere chiusa. Questo tipo di funzione permette lo scongelamento delle vivande utilizzando circa 1/3 del tempo normalmente impiegato.



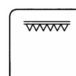
COTTURA TRADIZIONALE
Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C.
La spia gialla si accenderà fino al raggiungimento della temperatura impostata.
Si raccomanda di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande



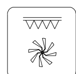
COTTURA VENTILATA
La ventola e la resistenza circolare, entrano in funzione ed il calore selezionato tramite il termostato ad una temperatura compresa tra i 50°C ed i 250°C, viene diffuso in maniera regolare ed omogenea in tutte le parti del forno.
Non è necessario preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.
È possibile cucinare due diversi tipi di pietanze (es. carne e pesce), rispettando ovviamente i diversi tempi di cottura.



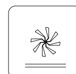
GRILL CENTRALE
Selezionare tramite il termostato la temperatura scelta, compresa tra 50°C e 250°C, tenendo la porta del forno chiusa. Questo tipo di cottura è particolarmente particolarmente indicato per piccoli quantitativi di cibo.



DOPPIO GRILL
Selezionare tramite il termostato la temperatura scelta, compresa tra i 50 °C ed i 250 °C, tenendo la porta del forno chiusa o semiaperta. In quest'ultimo caso è necessario l'uso del deflettore. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per pietanze consistenti che richiedono l'azione del grill su tutta la superficie.

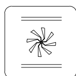


VENTOLA + GRILL
Regolare il termostato alla temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C. L'azione della ventola, combinata all'azione grill permette una cottura veloce e profonda per vivande particolari.
Si consiglia di riscaldare il forno per qualche minuto prima di introdurre le vivande.

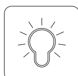


VENTOLA + SUOLA
Selezionare la temperatura desiderata per questo tipo di cottura particolarmente delicata e lenta.
Non è consigliabile preriscaldare il forno.

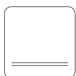
Funzioni del selettore:



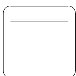
COTTURA TRADIZIONALE + VENTOLA
Selezionare la temperatura desiderata tra i 50°C ed i 250°C, tenendo la porta del forno chiusa. Questo tipo di cottura è l'integrazione tra convenzionale e ventilato.
Cottura indicata per cuocere (pane, pizza, lasagne).
E' consigliabile il preriscaldamento del forno.



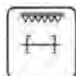
LUCE FORNO



RESISTENZA SUOLA
Selezionare la temperatura idonea tra i 50°C ed i 250°C.
Questo tipo di cottura è particolarmente adatto per riscaldare le vivande.



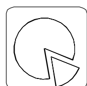
RESISTENZA CIELO
Selezionare il termostato tra i 50°C ed i 250°C.
Tipo di cottura per cibi particolarmente delicati e per conservare il calore dopo la cottura.



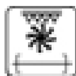
GRILL + GIRARROSTO
Selezionare tramite il termostato la temperatura scelta, compresa tra i 50°C e i 250°C, tenendo la porta del forno chiusa. L'inserimento automatico del girarrosto avviene contemporaneamente all'accensione del grill.



VENTILAZIONE SEMIFORZATA CON SERPENTINA INFERIORE
La ventola parte con la serpentina inferiore.
Il termostato deve essere impostato alla temperatura desiderata.
Non è necessario preriscaldare il forno.
Consigliato per riscaldare o cuocere molto lentamente.



FUNZIONE PIZZA
Questo tipo di cottura è indicato per la pizza e per piatti con verdure.
Entrano in funzione contemporaneamente la resistenza inferiore, la resistenza circolare e la ventola.



GRILL VENTILATO + GIRARROSTO
Selezionare tramite il termostato la temperatura scelta, compresa tra i 50°C e i 250°C, tenendo la porta del forno chiusa. L'inserimento automatico del girarrosto avviene contemporaneamente all'accensione del grill.

Tabella consigli di cottura

Tipo di pietanza	Temp. °C	Guida * d'inserim.	Tempo cottura in minuti	
Dolci a stampo con impasto sbattuto			**Raccomandata**	**Propria**
Panettoni o focacce	175	2	55 - 65	
Focaccia reale	175	3	60 - 70	
Torta sublime	175	3	60 - 70	
Dolci a stampo con impasto di pastafrolla				
Fondo torta	200	3	8 - 10	
Fondo torta con ricotta	200	3	25 - 35	
Fondo torta con frutta	200	3	25 - 35	
Dolci a stampo con impasto lievitato				
Fondo torta	180	3	30 - 45	
Pane bianco 1Kg di farina	200	3	25 - 35	
Dolci piccoli				
Pasta frolla	200	3	10 - 15	
Pasta da bignè	200	2	35 - 45	
Pasta biscotto	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Carni				
Arrosti cottura lunga (es. vitello arrosto)	200	2	120 - 150	
Arrosti cottura breve (es. roastbeef)	200	2	60 - 90	
Polpettone	200	2	30 - 40	
Pollame				
Anitra 1 1/2 kg	200	2	120 - 180	
Oca 3 kg	200	2	150 - 210	
Pollo arrosto	200	2	60 - 90	
Tacchino 5 Kg	175	2	240 circa	
Selvaggina				
Lepre	200	2	60 - 90	
Coscia di capriolo	200	2	90 - 150	
Coscia di cervo	175	2	90 - 180	
Verdure				
Patate al forno	220	2	30 - 40	
Sformato di verdura cotta	200	2	40 - 50	
Pesce				
Trota	200	2	40 - 50	
Cefali	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
Braciole		4	8 - 12	
Salsicce		4	10 - 12	
Pollo alla griglia		2	25 - 35	
Arrosto di vitello allo spiedo 0,6 Kg			50 - 60	
Pollo allo spiedo			60 - 70	

* Il numero della guida è riferito a quello più basso (escluso l'appoggio sul fondo del forno, in quanto la leccarda non è inseribile).

I DATI SOPRA RIPORTATI SONO INDICATIVI PERCHE' IL TIPO DI COTTURA ED IL TEMPO DI COTTURA VARIA SIA PER LA QUANTITA' CHE PER LA QUALITA' DELLE VIVANDE.

Come si usa il grill

Collocare la vivanda da grigliare sull'apposita griglia o in una teglia dai bordi molto bassi. La griglia va posta nel gradino più alto possibile, mentre la leccarda per la raccolta dei grassi, dovrà occupare il gradino sottostante. Inserire la resistenza grill nel seguente modo:

A. Con forno statico Pos. del selettore

B. Con forno ventilato Pos. del selettore

C. Con forno multifunzione/ventilato Pos. del selettore

D. Con forno multifunzionale Pos. , , del selettore

In relazione al tipo di vivanda (es. carni, pesce, pollame, ecc...) è necessario rivoltare le vivande per esporre i due lati ai raggi infrarossi.
Indichiamo alcuni tempi di cottura, a titolo orientativo:

Cibi da grigliare	Tempo di cottura in minuti		
	sopra		sotto
Carni basse o sottili	6		4
Carni normali	8		5
Pesce squamato	10		8
Pesce (es. trote, salmone)	15		12
Salsicce	12		10
Toast	5		2

Come usare il girarrosto (dove previsto) - Fig. 2

E' possibile utilizzare il girarrosto abbinato al funzionamento del grill. Dopo aver infilato longitudinalmente le vivande con lo spiedo, bloccarle con i due forchettoni.
Quindi procedere come segue:

A) Introdurre la punta dello spiedo nell'albero cavo del motorino situato sullo schienale del forno;

B) Appoggiare il supporto nella gola dello spiedo;

C) Togliere l'impugnatura, svitandola;

D) Introdurre la leccarda nel gradino più basso;

E) Portare il selettore sulla pos. per azionare il motorino;

F) A cottura terminata, avvitare l'impugnatura dello spiedo ed estrarlo dal forno. (Fig. 2)

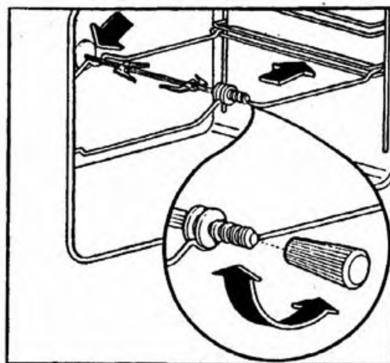


Fig. 2

Contaminuti meccanico 60 min - Fig. 3

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionarla ruotandola in senso antiorario sino al tempo desiderato.
Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico che cessa automaticamente. Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.

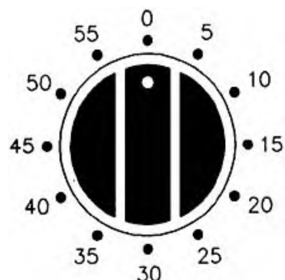


Fig. 3

Fine cottura meccanico 120 minuti - Fig 4

La funzione dell'orologio è di predisporre la cottura per un tempo predeterminato.

1) FUNZIONAMENTO
Dopo aver selezionato la manopola del termostato sulla temperatura desiderata, ruotare la manopola dell'orologio in senso orario fino al tempo desiderato (max 120 minuti).Quando l'orologio ritornerà alla posizione ”0", un segnale acustico Vi comunicherà lo spegnimento automatico del forno.

2) POSIZIONE MANUALE
Se il tempo di cottura supera le 2 ore, o se desiderate usare il forno manualmente, ruotare la manopola dell'orologio nella posizione

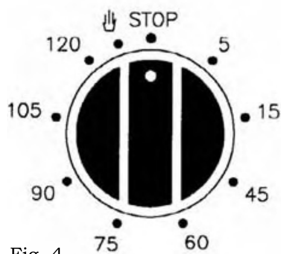


Fig. 4

Programmatore analogico - Fig.5

Regolare l'ora premendo la manopola di comando "A" e ruotando la stessa in senso antiorario.

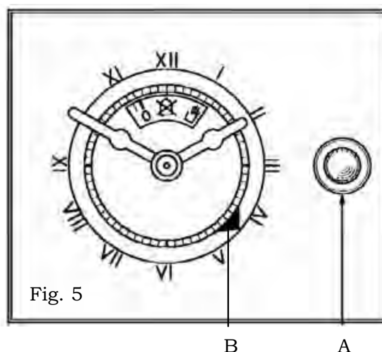


Fig. 5

Selezionare l'ora di inizio cottura tirando verso l'esterno la manopola "A" di comando e ruotando la stessa in senso antiorario fino a far coincidere l'indice "B" con l'ora di inizio cottura desiderata.

Selezionare l'ora di fine cottura ruotando la manopola di comando "A" in senso antiorario fino a far coincidere il tempo desiderato (max 180') con l'indice di riferimento fisso (in corrispondenza del XII).

Al termine della cottura, il forno si spegne automaticamente ed entra in funzione la suoneria di segnalazione che può essere arrestata ruotando la manopola "A" fino al simbolo ☒ .

Se si vuole utilizzare il forno escludendo l'orologio programmatore (funzionamento manuale) bisogna ruotare la manopola "A" fino a far coincidere il simbolo ✋ con l'indice di riferimento fisso .

Orologio analogico - Fig.6

Regolazione dell'orologio : per la messa a punto dell'ora esatta, premere e ruotare in senso orario o antiorario la manopola "A".

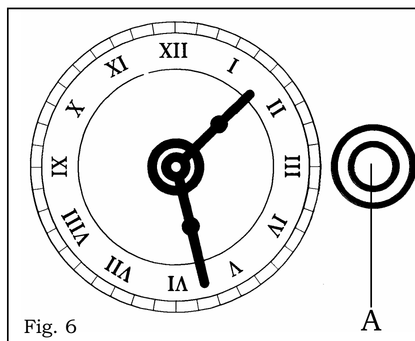


Fig. 6

Programmatore elettronico - Fig. 7

Il programmatore elettronico è un dispositivo che raggruppa le funzioni seguenti:

- Orologio 24 ore con display illuminato
- Timer (fino a 23 ore 59 minuti)
- Programma per inizio e fine cottura automatica
- Programma per cottura semiautomatica (possibilità di programmare soltanto l'inizio o la fine)

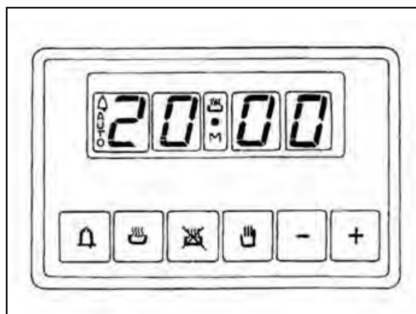


Fig. 7

Descrizione dei pulsanti

 " TIMER "

 " TEMPO DI COTTURA "

 " FINE TEMPO DI COTTURA "

 " POSIZIONE MANUALE "

 " SCORRIMENTO AVANTI DEI NUMERI DI TUTTI I PROGRAMMI "

 " SCORRIMENTO A RITROSO DEI NUMERI DI TUTTI I PROGRAMMI "

Descrizione dei simboli illuminati

« AUTO » - (lampeggiante) - Programmatore sulla posizione automatica, ma non programmato.

« AUTO » - (sempre acceso) - Programmatore sulla posizione automatica, con programma inserito.

 Funzionamento cottura automatica

 Timer in funzione

 ed « AUTO » (entrambi lampeggianti) - Errore programma

Nessun simbolo acceso eccetto i numeri dell'orologio: programmatore impostato in modalità manuale.

Orologio digitale

Indica le ore (0-24) e i minuti.
Subito dopo il collegamento (come pure dopo un'eventuale interruzione di corrente) compaiono sul pannello TRE cifre intermittenti.
Per inserire l'ora esatta è necessario premere simultaneamente + e NELLO STESSO TEMPO uno dei pulsanti [+] o [-] fino ad ottenere l'ora esatta.
Le velocità di cambio delle cifre sul display aumenterà notevolmente alcuni secondi dopo che sarà iniziata la pressione sui pulsanti [+] e [-].

Cottura manuale
(senza programmatore)

Per usare il forno senza l' ausilio del programmatore è necessario annullare l'indicazione «AUTO» intermittente. Per fare questo basta premere sul pulsante .
Se l'indicazione «AUTO» è fissa, indicando che il forno è programmato, si deve prima provvedere a cancellare il programma premendo e portando il display a zero.

Cottura automatica
(inizio e fine cottura)

1) Programmare il tempo di durata della cottura con .

2) Programmare l'ora di termine cottura con .

3) Selezionare temperatura e funzione desiderate mediante i comandi del termostato e del commutatore.

Dopo queste operazioni apparirà costantemente sul display il simbolo «AUTO», indicando che il forno è stato programmato.

Esempio pratico: Vogliamo fare una cottura di 45 minuti, che termini alle ore 14.00.

- Premendo fissiamo sul display 0.45.
- Premendo fissiamo sul display 14.00.

Dopo queste operazioni riappariranno sul display l'ora attuale e il simbolo «AUTO», per indicare che la nostra programmazione è stata compresa e memorizzata.

Alle ore 13.15 (ore 14.00 meno 45 minuti) il forno si metterà automaticamente in funzione, e durante la cottura appariranno i simboli e «AUTO».

Alle ore 14.00 la cottura si ferma automaticamente, suonando un segnale acustico, che faremo cessare premendo .

Cottura semiautomatica

A. Programmazione del tempo di cottura.

B. Programmazione dell'ora di fine cottura.

A) Fissare il tempo di cottura desiderato con il pulsante .
La cottura inizierà immediatamente, mentre sul display appariranno i simboli «AUTO» e .
Trascorso il tempo programmato la cottura terminerà, mentre suonerà il segnale acustico intermittente. Interrompere il segnale acustico come indicato sopra.

B) Fissare l'ora di fine cottura desiderata premendo il pulsante . La cottura inizierà subito e sul display appariranno i simboli «AUTO» e .
Giunta l'ora fissata, la cottura terminerà e suonerà il segnale acustico intermittente. Interrompere il segnale come indicato sopra.

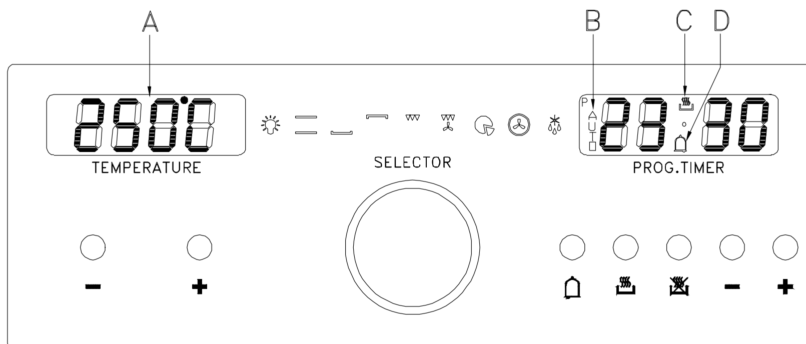
È possibile visualizzare lo stato della programmazione in qualsiasi momento premendo il pulsante corrispondente. Si può anche annullare in qualsiasi momento la programmazione premendo il pulsante e portando il display a zero. Premendo poi si disporrà il forno per il funzionamento manuale.

Avvisatore elettronico

La funzione del «timer» consiste unicamente di un avvisatore acustico, che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti.
Per regolare il timer premere sul pulsante e nello stesso tempo [+] o [-] fino ad ottenere sul display il tempo desiderato.
Terminata la regolazione, riapparirà sul display l'ora dell'orologio unitamente al simbolo .
Il conteggio alla rovescia avrà inizio immediatamente e potrà essere visualizzato sul display in qualsiasi momento, con una semplice pressione sul pulsante .
Trascorso il tempo impostato, si spegnerà il simbolo e si attiverà un segnale acustico, che potrà essere interrotto premendo il pulsante .

ATTENZIONE! L'interruzione della corrente elettrica provocherà l'annullamento delle funzioni programmate, orologio compreso. Una volta ripristinata la corrente, appariranno tre zeri intermittenti, e si potrà riprogrammare.

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO



A Temperatura

B Programma automatico

C Durata e modalità manuale

D Indicatore minuti

FUNZIONI

- Timer
- Tempo di cottura
- Fine tempo di cottura

Scorrimento in avanti

Scorrimento indietro

Regolazione dell' orologio
Quando si accende il forno, sul display compaiono i caratteri 00.00 in modo intermittente. Per regolare l' orologio, digitare assieme i tasti del tempo di cottura e di fine tempo cottura .
Utilizzando i tasti +/- di destra, impostare l' ora attuale. Con il tasto “+” il valore aumenta, con il tasto “-” il valore diminuisce a una velocità direttamente proporzionale alla durata della pressione sui tasti.
Dopo aver impostato l'ora, il puntino tra le ore e i minuti continua a lampeggiare per 7 secondi. Per modificare l' ora ripetere l' operazione.
.

Modalità manuale
Premere contemporaneamente i tasti tempo di cottura e fine tempo cottura . Se era stato impostato un programma di cottura, il simbolo "AUTO" (B) si spegne e il simbolo (C) si accende.
Ogni programma impostato precedentemente viene cancellato.

Funzionamento semi-automatico con tempo di cottura

Selezionare la funzione tempo di cottura e programmare il tempo desiderato usando i tasti +/- di destra. Il simbolo "AUTO" (B) e la pentolina (C) si accendono sul display. Quando l' ora attuale coincide con il tempo finale di cottura, la cottura ha termine e il simbolo della pentola (C) si spegne. Il forno emette un segnale acustico; il simbolo "AUTO" (B) lampeggia. La cottura è terminata.

Funzionamento semi-automatico con fine cottura

Selezionare la funzione di fine tempo cottura e impostare il tempo di fine cottura desiderato, usando i tasti +/- di destra.
Il simbolo "AUTO" (B) e la pentola (C) si accendono sul display.
Girare la manopola del commutatore sulla funzione desiderata e quella del termostato sulla temperatura desiderata.
Quando l' ora attuale coincide con il tempo di fine cottura, il forno interrompe la cottura e il simbolo della pentola (C) si spegne.
Il forno emette un segnale acustico e il simbolo "AUTO" (B) lampeggia.

Funzionamento automatico

1) Impostare la durata della cottura digitando il tasto e i tasti +/- di destra.
2) Impostare il tempo finale di cottura digitando il tasto e i tasti +/- di destra.
3) Impostare la temperatura e il programma di cottura con le manopole del termostato e del commutatore.

Dopo questa programmazione, il simbolo "AUTO" (B) si accende: questo significa che il forno è stato programmato. Quando l' ora attuale corrisponde al tempo di inizio cottura, il simbolo della pentola (C) si accende e il forno entra in funzione.
Tempo di inizio cottura = Tempo finale di cottura - Durata della cottura.
Esempio: la cottura dura 45 minuti e deve terminare alle 14.00.
- Digitare e "+" fino a raggiungere: 0.45.
- Digitare e "+" fino a raggiungere: 14.00.

Terminata la programmazione, l' orario compare sul display e il simbolo "AUTO" (B) lampeggia continuamente.
Questo significa che il programma di cottura è stato memorizzato.

Alle 13.15 (14.00 meno 45 minuti) il forno si accende automaticamente. Durante la cottura, il simbolo della pentola (C) e il simbolo "AUTO" (B) rimangono accesi.
Alle 14.00 il forno si spegne automaticamente, mentre "AUTO" (B) lampeggia. Il simbolo della pentola (C) si spegne e il forno emette un segnale acustico che non si arresta finchè non viene interrotto.

Timer

Selezionare la funzione tempo . Il tempo è preimpostato a 5 min.; per modificarlo, digitare i tasti +/- di destra. Quando il puntino fra le ore e i minuti e il simbolo cominciano a lampeggiare, significa che è iniziato il conto alla rovescia.
Il display indica l' ora e i minuti del conto alla rovescia, ma digitando il simbolo è possibile scegliere se visualizzare il conto alla rovescia o l'orario attuale.

Segnale acustico

Il segnale acustico si attiva al termine di un tempo impostato oppure al termine di un programma di cottura per una durata di 7 minuti. Per spegnerlo, digitare uno qualsiasi dei tasti di introduzione di programma (i primi tre a sinistra).
Si può anche regolare il volume del segnale acustico:
per farlo, tenere premuto il tasto "-" di destra per circa 2 secondi quando l'orario compare sul display.

Inizio programma e comandi

Digitare il tasto del tempo di cottura oppure di fine cottura per sapere il tempo restante.

Segnale di errore di inserimento dati

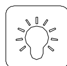
Quando si introduce un dato erroneamente, il segnale acustico si attiva e il simbolo "AUTO" (B) lampeggia.

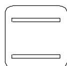
Cancellazione di un programma

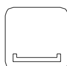
Si può cancellare un programma premendo contemporaneamente i tasti e .

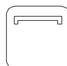
Scelta delle funzioni
Per scegliere le seguenti funzioni girare la manopola del selettore.

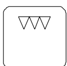
Le seguenti funzioni saranno visualizzate sul display:

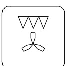
 Luce

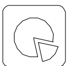
 190°C

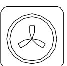
 50°C

 190°C

 250°C

 165°C

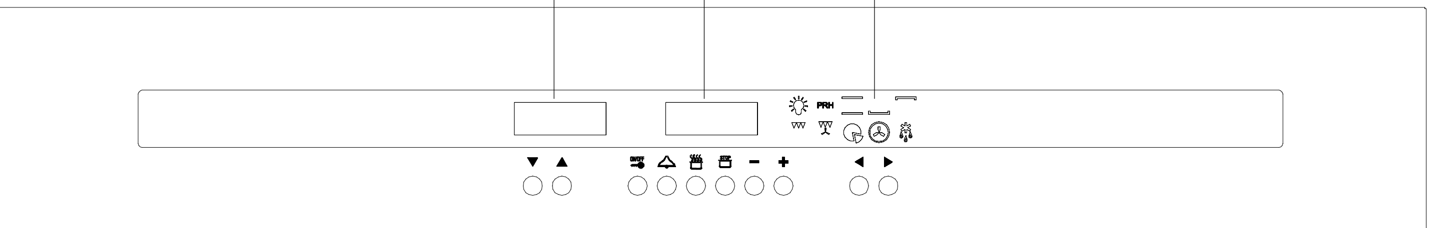
 165°C

 165°C

 Scongelamento

La temperatura visualizzata sul display può essere cambiata mediante i tasti +/- di sinistra, con variazioni di 5°C, da un minimo di 40°C fino a un massimo di 250°C. Il simbolo °C lampeggia fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

PROGRAMMATORE ELETTRONICO



TASTI FUNZIONI

▼ Diminuzione temperatura

▲ Aumento temperatura

ON/OFF ON/OFF e blocco dei comandi

Contaminuti

Durata cottura

STOP Fine cottura

— Diminuzione orario

+ Incremento orario

◀ Scelta programma di cottura

▶ Scelta programma di cottura

FUNZIONAMENTO
Al primo collegamento del forno alla rete elettrica o dopo un blackout, il display del timer è lampeggiante.
Il forno non è ancora attivo: per attivarlo occorre innanzitutto procedere con la "regolazione dell' orologio".

REGOLAZIONE DELL' OROLOGIO
Premere contemporaneamente e rilasciare i tasti e STOP e agire sui tasti — e + per impostare l' ora esatta.

Nota: l'operazione deve essere eseguita entro 3 secondi mentre sul display appaiono i punti lampeggianti; al termine della regolazione attendere l'arresto del lampeggio dei due punti luminosi.

SUONERIA
Il forno emette segnali acustici per marcare varie funzioni, come ad esempio la fine della cottura.
L'intensità del suono può essere modificata: premendo il tasto — a forno spento (OFF) , il forno riproduce i 3 livelli disponibili.
Verrà automaticamente impostato l'ultimo livello riprodotto.

ACCENSIONE DEL FORNO
Premere e rilasciare il tasto ON/OFF ; si sente un segnale acustico (beep).
Sul display del timer compare la scritta **ON** , il simbolo della lampadina si illumina e la luce interna del forno si accende.
Si può procedere ad impostare una funzione di cottura.

CONTAMINUTI
Il contaminuti è solamente un contatore di tempo ed è del tutto indipendente da ogni funzione di cottura, può risultare molto utile per impostare un avviso di fine cottura. Può essere usato anche a forno spento.
Per impostare il contaminuti, accendere il forno premendo e rilasciando il tasto ON/OFF , premere il tasto :
il display si azzera e i puntini incominciano a lampeggiare; impostare entro 3 secondi con i tasti — e + il tempo desiderato, fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti, allo scadere del quale viene emesso un segnale acustico e il simbolo lampeggia. Per interrompere il segnale acustico ed il lampeggio dei simboli è sufficiente premere un tasto qualsiasi tra :

STOP — +

FUNZIONAMENTO MANUALE A TEMPO INDEFINITO
Accendere il forno; selezionare una funzione di cottura fra le disponibili utilizzando i tasti ◀ e ▶ : per ogni tipo di cottura il forno suggerisce una temperatura predefinita indicativa, che può essere modificata con i tasti ▼ e ▲ .
Il forno incomincerà il riscaldamento alla temperatura impostata ed il simbolo di grado centigrado ° lampeggerà a indicare il funzionamento.
Al raggiungimento della temperatura un segnale acustico vi avviserà e il simbolo di grado smetterà di lampeggiare.
Per spegnere il forno, premere e rilasciare il tasto ON/OFF .
I display temperatura e funzioni si spegneranno e apparirà la scritta OFF; inoltre verrà emesso un segnale acustico (beep).

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA
Per impostare il tempo di cottura
Accendere il forno premendo e rilasciando il tasto ON/OFF ; premere e rilasciare il tasto , sul display timer si accende il simbolo **A**. Impostare con i tasti - e + il tempo desiderato di cottura, fino a un massimo di 10 ore e 00 minuti. Dopo il segnale acustico e il ritorno sul timer dell'ora corrente, selezionare una funzione di cottura con i tasti ◀ e ▶ . Sul display timer si accende il simbolo .
Per ogni funzione di cottura il forno suggerisce una temperatura predefinita, che può essere modificata con i tasti ▼ e ▲ .
Il forno inizia la cottura per il tempo impostato, trascorso il quale si spegnerà automaticamente;
Al termine della cottura a tempo, si attiva un segnale acustico intermittente, mentre i display della temperatura e delle funzioni si spengono, il display del timer visualizza l'ora corrente e i due simboli e **A** lampeggiano.

Per spegnere il segnale acustico e uscire dal ciclo premere un tasto qualsiasi fra STOP – +

Si accende il simbolo sul display funzioni e successivamente la luce all interno del forno.
Il forno è pronto a ricevere nuovi comandi; selezionare una nuova funzione di cottura, oppure è possibile spegnerlo premendo e rilasciando il tasto ON/OFF .

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA
Per impostare l'ora di fine cottura

Accendere il forno premendo e rilasciando il tasto ON/OFF , premere e rilasciare il tasto STOP , sul display timer si accende il simbolo **A**.
Impostare con i tasti – e **+** l' ora di fine cottura, che deve rientrare nelle prossime 23 ore e 59 minuti. Dopo il segnale acustico e il ritorno sul timer dell'ora corrente, selezionare una funzione di cottura con i tasti ◀ e ▶
Sul display timer si accende il simbolo .
Il forno suggerisce una temperatura predefinita, che può essere modificata con i tasti ▼ e ▲
Il forno inizia la cottura fino all'ora impostata, dopo di che si spegnerà automaticamente.
Al termine della cottura a tempo, si attiva un segnale acustico intermittente, mentre i display della temperatura e delle funzioni si spengono, il display del timer visualizza l'ora corrente e i due simboli e **A** lampeggiano.

Per spegnere il segnale acustico e uscire dal ciclo premere un tasto qualsiasi fra STOP – +

Si accende il simbolo sul display funzioni e successivamente la luce all interno del forno.
Il forno è pronto a ricevere nuovi comandi; selezionare una nuova funzione di cottura, oppure è possibile spegnerlo premendo e rilasciando il tasto ON/OFF .

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
Per impostare la durata della cottura e l'ora di fine cottura

Accendere il forno premendo e rilasciando il tasto ON/OFF, premere e rilasciare il tasto
e impostare con i tasti **-** e **+** il tempo necessario per la cottura. Attendere che i puntini fra le ore e i minuti del timer smettano di lampeggiare; il timer torna a mostrare l'ora corrente; quindi premere il tasto STOP e impostare l'ora di fine cottura con i tasti **-** e **+** .

Nuovamente un segnale acustico viene emesso e i puntini smettono di lampeggiare a conferma dell'accettazione dell'orario impostato. Sul display rimane visualizzata la temperatura selezionata, l'ora corrente e la funzione di cottura selezionata.
La luce all'interno del forno si spegne.
Selezionare una funzione di cottura con i tasti ◀ e ▶ . Il forno suggerisce una temperatura preimpostata, che può essere modificata con i tasti ▼ e ▲ .

Dopo che i puntini del timer hanno smesso di lampeggiare, il forno entra in modalità di cottura posticipata.
Sia la temperatura che la funzione impostata sono modificabili ripetendo le operazioni sopra descritte.
Il forno si azionerà automaticamente per la durata specificata e si arresterà all'orario specificato.

Al termine della cottura a tempo, si attiva un segnale acustico intermittente, mentre i display della temperatura e delle funzioni si spengono, il display del timer visualizza lora corrente e i due simboli
 e **A** lampeggiano.

Per spegnere il segnale acustico e uscire dal ciclo premere un tasto qualsiasi fra STOP **– +**

Si accende il simbolo sul display funzioni e successivamente la luce all interno del forno.
Il forno è pronto a ricevere nuovi comandi; selezionare una nuova funzione di cottura, oppure è possibile spegnerlo premendo e rilasciando il tasto ON/OFF .

LIMITAZIONI ALL'USO DELLE COTTURE SEMIAUTOMATICHE E AUTOMATICHE
Le funzioni di preriscaldamento (PRH) e scongelamento non sono compatibili con le cotture a tempo definito, per cui:
- avendo impostato una di queste due funzioni, non è possibile attivare né la durata né la fine della cottura;
- se il forno è stato programmato in modalità di funzionamento automatico, non è possibile scegliere la funzione di preriscaldamento (PRH) o scongelamento.

ICONE DEL DISPLAY


Pentolina: se accesa, indica che è attiva una funzione di cottura.
La pentolina rimane spenta invece quando sono attive le funzioni luce, PRH (preriscaldamento) e scongelamento.
Se lampeggia, indica la fine di una cottura a tempo. Durante la fase di funzionamento automatico, il simbolo resta spento per accendersi poi al momento dell'avvio programmato del forno.

A (automatico): se accesa, indica che è stato impostato un tempo di cottura; se lampeggia, indica la fine di una cottura impostata.


Campanella: se accesa, indica che è attivo il contaminuti; se lampeggia, indica la fine del conteggio dei minuti.

SELEZIONE TEMPERATURA DI COTTURA
Mentre il forno è acceso, agendo sui tasti ▼ e ▲ la temperatura può essere regolata fra il minimo e il massimo con incrementi di 5°C indicati sul display.
Nota: per ogni funzione di cottura è preimpostata una temperatura di riferimento che può essere modificata a piacere con i tasti ▼ e ▲ .

SELEZIONE FUNZIONI DI COTTURA
Mentre il forno è acceso, agendo sui tasti ◀ e ▶ i relativi simboli si accendono in sequenza per permettere la scelta della funzione di cottura desiderata.

Funzioni:


LUCE FORNO
La luce interna del forno si attiva premendo e rilasciando il tasto ON/OFF ; per spegnerla premere e rilasciare nuovamente il tasto ON/OFF .
Selezionando una funzione di cottura, la luce interna si accende e rimane accesa 3 minuti oltre il raggiungimento della temperatura impostata.
Durante una funzione di cottura o scongelamento è possibile riaccendere la luce del forno premendo un tasto qualsiasi fra STOP − + . La luce rimane accesa per un minuto.
La luce forno si può accendere anche con il blocco comandi inserito premendo uno dei tasti STOP − + .

PRH PRERISCALDAMENTO
Questa funzione consente di preriscaldare il forno più velocemente prima della selezione della funzione di cottura.
Sul display della temperatura compare un simbolo in movimento.
Il preriscaldamento termina al raggiungimento della temperatura preimpostata (non modificabile), raggiunta la quale viene emesso un segnale acustico, si accendono il simbolo della lampadina e la luce del forno; a questo punto si può scegliere il ciclo di cottura desiderato con i tasti ◀ e ▶ .


COTTURA TRADIZIONALE
Cottura tradizionale con funzionamento della resistenza superiore e inferiore.


RESISTENZA INFERIORE
Questo tipo di cottura è indicato per cotture lente o per riscaldare le vivande.


RESISTENZA SUPERIORE
Tipo di cottura per cibi particolarmente delicati e per conservare il calore dopo la cottura.


GRILL
E' indicato per grigliare i cibi


GRILL VENTILATO
E' indicato per grigliare i cibi più delicatamente


FUNZIONE PIZZA
Particolarmente indicata per pizza e piatti di verdure.


COTTURA VENTILATA
Questa funzione consente una cottura omogenea e regolare in ogni parte del forno.
Si possono cucinare due cibi differenti.


SCONGELAMENTO
Permette lo scongelamento dei cibi in un tempo inferiore al normale.
Entra in funzione solo la ventola del forno senza alcun riscaldamento dello stesso.
Sul display della temperatura compare la scritta dEF (Defrost), che indicare il funzionamento del forno secondo questa modalità.

ALTRE FUNZIONI

MODALITA' FORNO SPENTO
A forno spento i display della temperatura e delle funzioni sono spenti, mentre il display del timer visualizza l'ora corrente.

FUNZIONE DI BLOCCO DEI COMANDI (PROTEZIONE BAMBINI)
Questa funzione può essere attivata in qualsiasi momento per impedire l'uso del forno ai bambini.
In particolare, se inserita a forno spento ne impedisce l'accensione: per permettere una qualsiasi funzione di cottura è necessario disinserire il blocco.
Per inserire il blocco comandi, tenere premuto il tasto ON/OFF fino alla visualizzazione del simbolo (circa 5 secondi) seguito da ON, poi il display torna a visualizzare l'ora corrente.
Nota: a questo punto non è possibile eseguire alcuna impostazione di cottura ad eccezione della regolazione del contaminuti.
Se il blocco viene invece attivato dopo una qualsiasi impostazione di cottura (manuale, semiautomatica, automatica), sarà possibile impostare solamente il contaminuti o spegnere il forno premendo e rilasciando il tasto ON/OFF .

Premendo un qualsiasi altro tasto infatti, la visualizzazione vi ricorderà che la protezione è attivata.

Lo spegnimento manuale o automatico non disattiva il blocco dei comandi.

Per disabilitare il blocco dei comandi tenere premuto il tasto ON/OFF fino alla visualizzazione del simbolo (circa 5 secondi) seguito da OFF; poi il display torna a visualizzare l'ora corrente.
Quando il forno è bloccato non è possibile accenderlo tramite la pressione del tasto ON/OFF , ma è possibile solo lo spegnimento (OFF).

TASTO ON/OFF ON/OFF
Il tasto ON/OFF permette in qualsiasi momento e con qualsiasi funzione impostata di spegnere il forno, se è acceso.
Tutte le impostazioni di cottura vengono annullate; per successive cotture seguire le rispettive istruzioni di cottura dall'inizio.
Se il forno è acceso ed è impostata la funzione di blocco dei comandi, premendo e rilasciando il tasto ON/OFF il forno si spegne ma la funzione blocco comandi rimane impostata.

Per disabilitare il blocco dei comandi tenere premuto il tasto ON/OFF per almeno 5 secondi: il display visualizzerà e a seguire " **OFF** ", poi ricompare l'ora.

SIMBOLO " ° "
Rappresenta i gradi centigradi.
Se lampeggia indica che il forno sta riscaldando per raggiungere la temperatura impostata.
Se risulta stabilmente acceso indica che la temperatura impostata è stata raggiunta.

ANNULLAMENTO IMPOSTAZIONI DI DURATA E FINE COTTURA
E' possibile in qualsiasi momento annullare le impostazioni di durata e orario di fine cottura premendo contemporaneamente i tasti e STOP ;

ATTENZIONE: il forno tuttavia resta acceso nella funzione prescelta in modalità manuale (a tempo indefinito).
E' possibile reimpostare i tempi di durata e/o di fine cottura, oppure spegnere completamente il forno premendo e rilasciando il tasto ON/OFF .

Il piatto girevole (fig. 1-4)

Il piatto girevole funziona assieme al ventilatore radiale, come illustrato nella descrizione delle funzioni del forno.

Sul fondo della cavità del forno è fissata la flangia con il motore del piatto girevole (fig. 1);
sempre sul fondo c'è la guida (fig. 1) su cui va situato il carrello (fig. 3), sopra al quale poggia il piatto girevole in vetro.
Sulla flangia va inserito un innesto (fig. 2 e 3), per la rotazione del piatto.
Infine, sopra al piatto girevole viene posta l'apposita griglia (fig. 4).

Note:

Mettere il contenitore per la cottura del cibo sempre al centro della griglia.
Maneggiare i componenti e le teglie con guanti da cucina o presine:
pericolo di scottatura.
Aspettare che il piatto sia a temperatura ambiente prima di lavarlo.
La rotazione del piatto può avvenire sia in senso orario che antiorario, in quanto il verso di rotazione del motore non è predefinito.
Usare teglie per forno aventi il bordo ribassato e del diametro idoneo.
Maneggiare il piatto in vetro con cura, per evitare il pericolo di rotture.

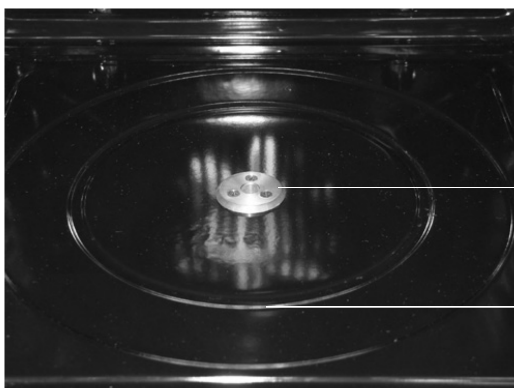


Fig. 1

flangia (fissata sul fondo)

guida del carrello

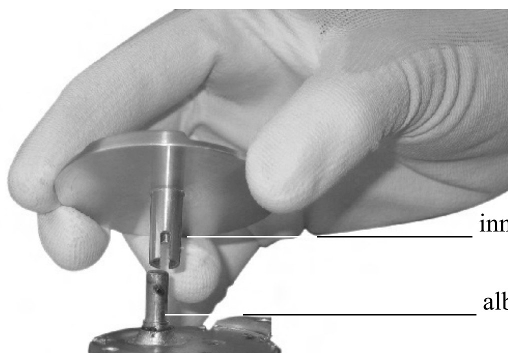


Fig. 2

innesto giropiatto

albero motore (non visibile)

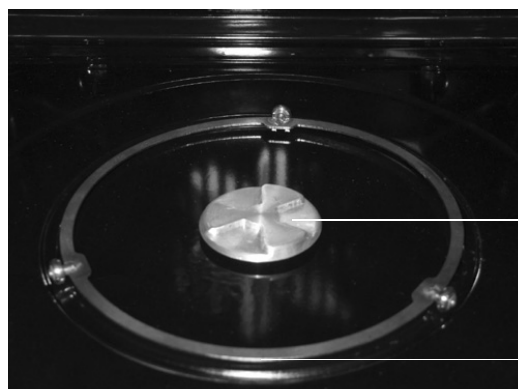


Fig. 3

innesto giropiatto

carrello per piatto girevole



Fig. 4

griglia

piatto

Sostituzione della lampada del forno - Fig.8

Il forno è provvisto di una lampadina avente le seguenti caratteristiche:

25W

Attacco a vite E-14

T 300° C

ATTENZIONE: Disinserire l'apparecchio dalla corrente elettrica.
Nell' eventualità fosse necessario sostituire la lampada di illuminazione del forno, occorre togliere la copertura di protezione A svitandola in senso antiorario.
Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione A .

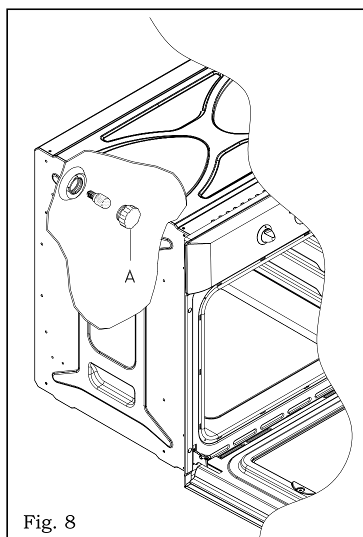


Fig. 8

Smontaggio della porta del forno - Fig.9

Per facilitare la pulizia del forno, è possibile togliere la porta del forno agendo sulle cerniere in questo modo:

cerniere con levette mobili

Le cerniere A sono dotate di due levette mobili B.
Se la levetta B viene sollevata, la cerniera si libera dalla sua sede. Si può allora sollevare la porta verso l'alto ed estrarla facendola scivolare verso l'esterno;
per effettuare questa operazione, afferrare la porta per i lati vicino alle cerniere.
Per reinstallare la porta, prima inserire le cerniere nelle loro sedi.
Prima di richiudere la porta, **non dimenticare di abbassare le due levette mobili B** utilizzate per agganciare le cerniere.

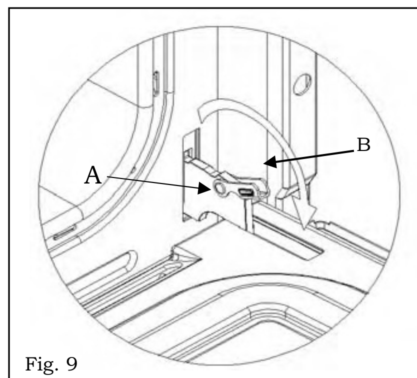


Fig. 9

SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO

DELLA PORTA DEL FORNO (fig. 1-2)

Note per la pulizia:
- non usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro;
- non usare pulitori a vapore.

Per rimuovere il vetro interno della porta del forno servitevi di una monetina per fare leva nei due incavi A, fino a ottenere lo sganciamento dei due piolini B dalle loro sedi (fig. 1).
Sollevare il vetro come indicato in fig. 2 ed estrarlo dalla sede superiore.

Per rimontare il vetro nella porta, ripetere le operazioni precedenti al contrario: reinserire il vetro nelle sedi appoggiandolo sui bordi della porta e spingendolo; premere sul vetro, fino a far rientrare i piolini nella posizione iniziale (fig. 2).

Una volta rimosso il vetro, fare attenzione mentre si effettua la pulizia dei vetri della porta e dei bordi interni della porta, perchè potrebbero essere taglienti in seguito ai processi di fabbricazione.

Smontaggio del vetro interno della porta del forno (fig. 1-2)

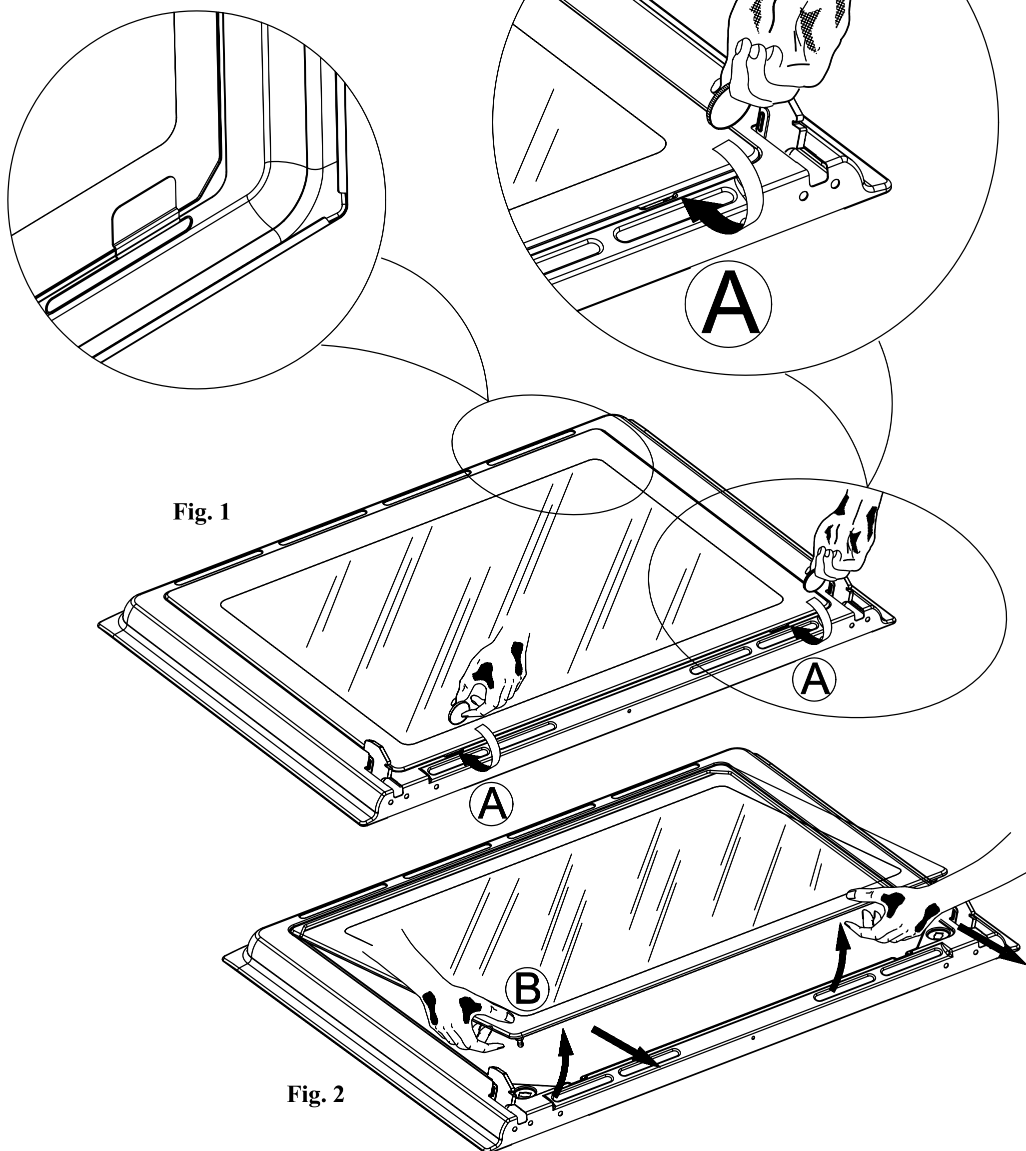


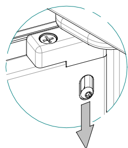
Fig. 1

Fig. 2

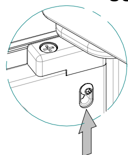
COME RIMUOVERE E RIMONTARE LA PORTA DEL FORNO (1-6)

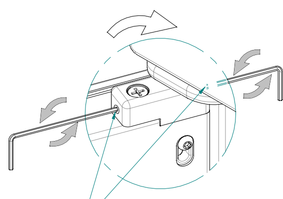
La porta può essere agganciata da entrambi i lati

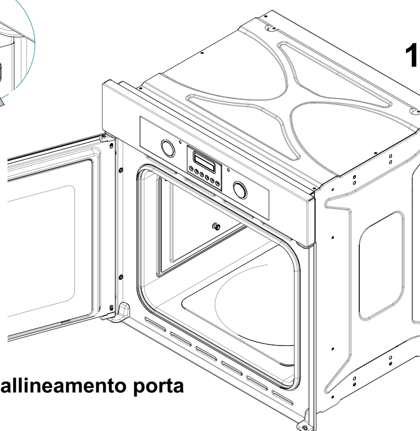
Per sganciare la porta spingere verso il basso il nottolino



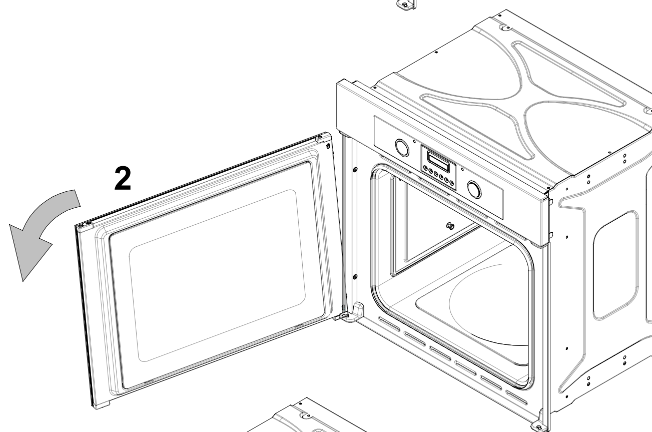
Per agganciare la porta spingere verso l'alto il nottolino

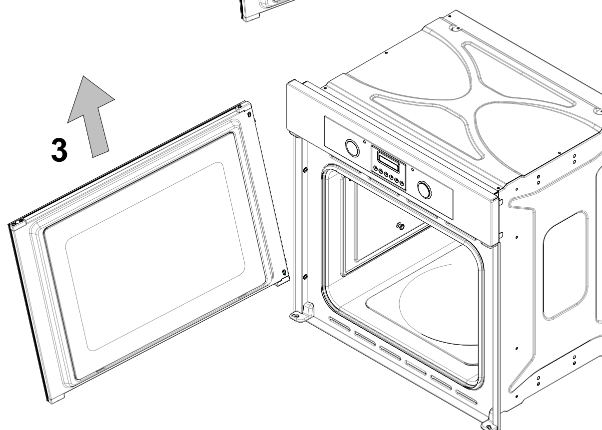


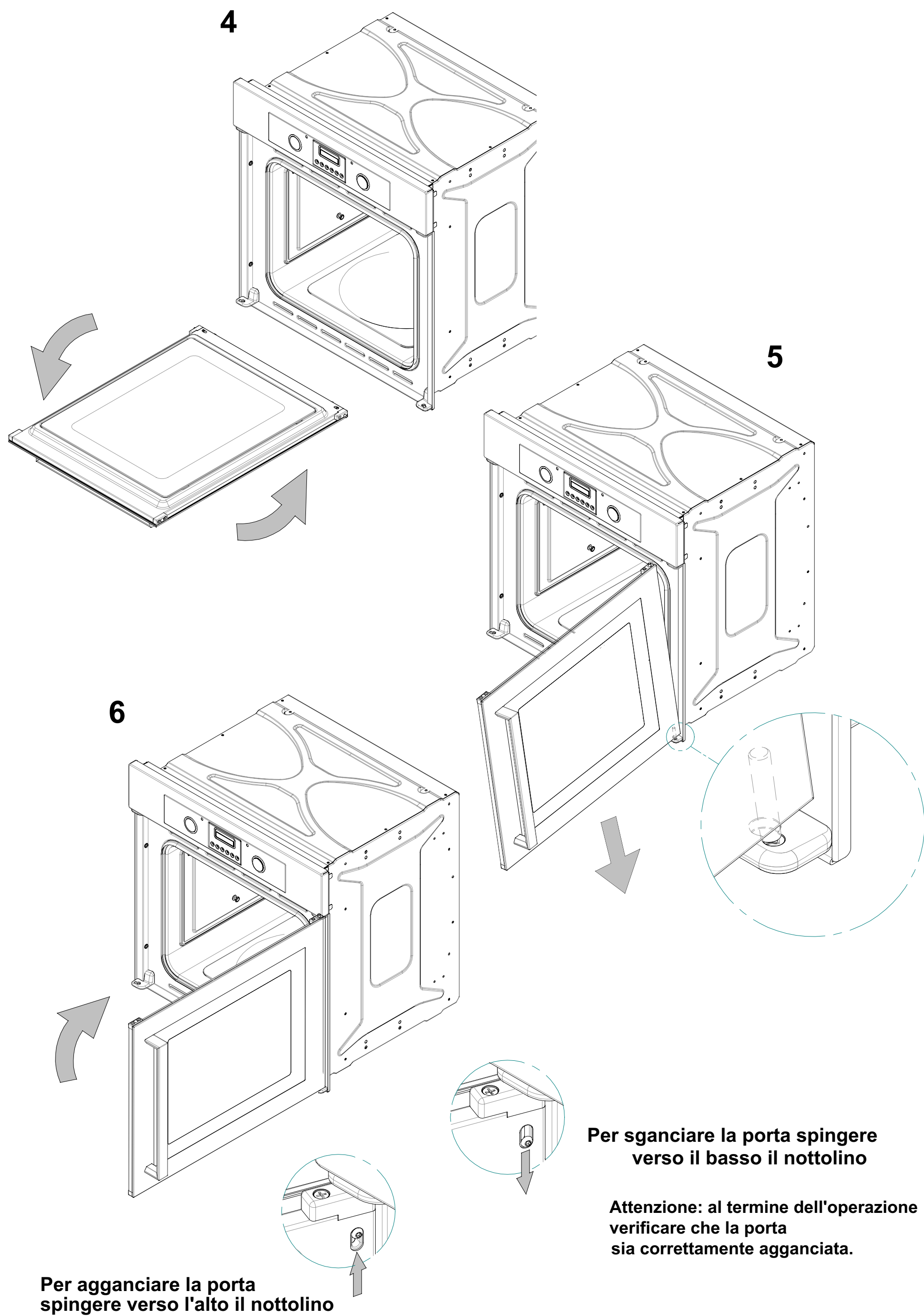




Vite di regolazione per allineamento porta






4
5
6
Per sganciare la porta spingere
verso il basso il nottolino
Attenzione: al termine dell'operazione
verificare che la porta
sia correttamente agganciata.
Per agganciare la porta
spingere verso l'alto il nottolino

Installazione dei pannelli autopulenti (optional) - Fig. 10

1) Fissare il pannello (A) con 4 viti autofilettanti.
2) Appoggiare i pannelli (C) ai fianchi del forno,posizionare sopra le griglie tolte in precedenza e riagganciare.
3) Reinserire nel forno gli accessori precedentemente tolti .

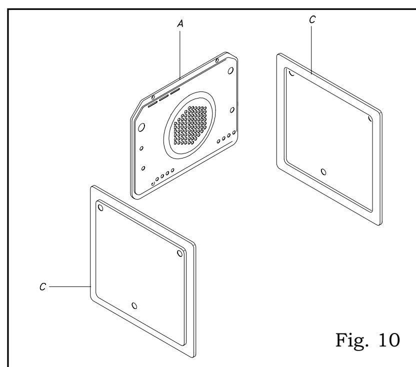


Fig. 10

Accessori in dotazione del forno - Fig. 11

L'apparecchio può essere corredato di guide laterali che vanno agganciate alla parete del forno. Infilare nelle guide laterali le griglie e il vassoio in dotazione.

Per togliere le guide laterali basta esercitare una leggera pressione verso il basso sul particolare A

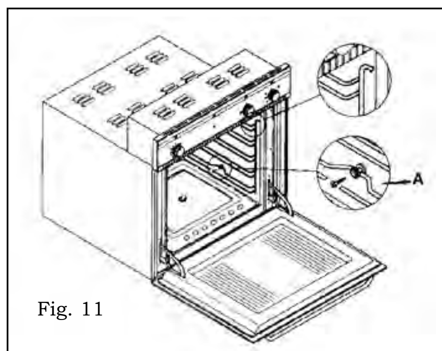


Fig. 11

Pulizia e manutenzione del forno

Importante: Prima di procedere alla manutenzione del forno occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

Pulizia del forno: La pulizia del forno senza pannelli autopulenti, dev'essere fatta dopo l'uso quando è spento, ma ancora tiepido, **non caldo**, in modo che la pellicola di grasso prodotta dai vapori della cottura sulle pareti è ancora facile da togliere, inoltre le colature e gli spruzzi di grasso non hanno ancora una crosta dura e consistente. Togliete i supporti laterali in filo cromato; tirare verso l'alto la parte anteriore per sganciarli dalla parete e sfilarli dai fori posteriori.
Pulire il forno con un panno soffice imbevuto con una soluzione allungata di ammoniaca; sciacquate ed asciugate. Se vi rimanessero ancora delle macchie o colature, ponete sul fondo un panno umido imbevuto di ammoniaca, chiudete la porta e dopo qualche ora lavate il forno con acqua calda e detersivo liquido, sciacquate ed asciugate con cura. Per le parti esterne in metallo lucido, usate un panno soffice con acqua e sapone; da non usare mai prodotti in polvere contenenti abrasivi.

La Casa Produttrice declina ogni responsabilità per danni alle persone ed agli oggetti, dovuti ad una cattiva od impropria installazione dell'apparecchio stesso.

La Casa Produttrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche che si ritenessero necessarie ed utili, senza alcun preavviso.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	**78**
Benutzerhinweise	**78-82**
Installierung	**82-85**
Bedienungsblenden	**86**
Beschreibung der Symbole auf der Bedienungsblende	**87-88**
Kochtabelle	**89**
Grillbenützung	**90**
Drehspießnützung	**90**
60 Minuten Minutenzähler	**91**
120 Minuten mechanische Schaltuhr	**91**
Analoge Schaltuhr	**92**
Analoge Uhr	**92**
Elektronische Schaltuhr	**93-105**
Der Drehteller	**106-107**
Ersatz der Glühbirne der Ofenbeleuchtung	**108**
Abmontierung der Ofentür	**108**
Herausnehmen der internen Glasscheibe aus der Ofentür	**109-110**
Herausnehmen und Einsetzen der Ofentür	**111-112**
Optional auf Anfrage	**113**
Reinigung und Instandhaltung des Backofens	**114**

Wir danken Ihnen, unsere Geräte gewählt zu haben. Diese Backofen wird Ihrer Ansprüchen genügen und jahrelang optimale Kochergebnisse gewährleisten. Wir raten Ihnen, die vorliegenden Gebrauchsanweisungen genau zu befolgen, um unsere Produkte richtig zu nutzen.

TECHNISCHE DATEN

Spannung
230V~ 50 Hz / 220V~ 60 Hz

Innenmaße

Höhe :	340 mm
Breite :	440 mm
Tiefe :	390 mm
Nutzbares Volumen :	59 Liter

Leistung
konventioneller Backofen 1:
- Unterhitzewiderstand: 1,3 kW
- Oberhitzewiderstand: 0,9 kW
- Maximalleistung: 2,65 kW

konventioneller Backofen 2:
- Unterhitzewiderstand: 1,3 kW
- Oberhitzewiderstand: 0,9 kW
- Grillwiderstand: 1,35 kW
- Maximalleistung: 2,25 kW

Heißluftbackofen :
- Gebläsewiderstand: 2,3 kW
- Grillwiderstand: 1,35 kW
- Maximalleistung: 2,38 kW

Multifunktions- Heißluftbackofen :
- Unterhitzewiderstand: 1,3 kW
- Oberhitzewiderstand: 0,9 kW
- Grillwiderstand: 1,35 kW
- Maximalleistung: 2,28 kW

Multifunktionsbackofen :
- Unterhitzewiderstand: 1,3 k W
- Oberhitzewiderstand: 0,9 kW
- Gebläsewiderstand: 2,3 kW
- Grillwiderstand: 1,35 kW
- Maximalleistung: 2,38 kW

WICHTIG: Das Gerat muß genau nach den Anweisungen des Herstellers und ausschließlich von Fachpersonal installiert werden. Jede Aktivität muß immer vor Anschluß an das Stromnetz durchgeführt werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUß: Kontrollieren, ob die Spannung der auf dem Schild an der unteren Innenseite der Tür entspricht. Der Ofen muß mit einem mindestens 1,5 mm dicken Kabel an der Hinterseite angeschlossen werden und einen normgerechten Omnipolarschalter haben, dessen Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm betragen muß.

Achtung: Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund Nichtbeachtung der Unfallverhütungsnormen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EG

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

93/68/EWG : Allgemeine Normen

2006/95/EG : Niederspannung
89/336/EWG : elektromagnetische Verträglichkeit
EG-VERORDNUNG Nr. 1935/2004 : Eignung der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

BENUTZERHINWEISE

Dieses Handbuch ist integrierender Bestandteil des Gerätes.
Es sollte während der gesamten Nutzungszeit des Gerätes aufbewahrt und vor der Installation, dem Gebrauch, der Wartung, Reinigung und Behandlung des Gerätes aufmerksam durchgelesen werden.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.
Achtung: Die Erdung ist laut Gesetz obligatorisch.

Während des Betriebs des Backofens ist darauf zu achten, dass kleine Kinder nicht die Tür öffnen können.
Während des Betriebs wird der Backofen sehr heiß. Die Heizelemente dürfen nicht berührt werden.
Für die Reinigung des Backofens dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.
Der Backofen darf nicht für die Raumbeheizung verwendet werden.
Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf die Nichtbefolgung der Unfallverhütungsvorschriften zurückzuführen sind.
Der Hersteller kann zudem nicht für Personen- und Sachschäden verantwortlich gemacht werden, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung sämtliche sich als erforderlich erweisenden Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen.

Verpackungsteile (z.B. Folien, Polystyrol) stellen eine besonders hohe Gefahrenquelle für Kinder dar (Achtung! Erstickungsgefahr!) und sind deshalb außer deren Reichweite zu halten.

Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden, die zuvor die vorliegenden Gebrauchsanweisungen sorgfältig durchgelesen haben.

Kinder sind oft nicht in der Lage, die mit dem Gebrauch des Gerätes verbundenen Risiken zu erkennen. Sie sind deshalb gut zu beaufsichtigen und daran zu hindern, das Gerät als Spielzeug zu benutzen.
Während des Garens entsteht Hitze. Die Tür des Backofens, z.B. wenn diese aus Glas ist, kann demnach sehr heiß werden (Achtung! Verbrennungsgefahr!). Kinder sind deshalb außer deren Reichweite zu halten.
Personen mit Handicap sind beim Gebrauch des Gerätes von erwachsenen und verantwortungsvollen Personen zu überwachen.
Auf keinen Fall dürfen im und am Gerät Änderungen oder Umrüstungen oder Reparaturversuche, z.B. unter Anwendung von Werkzeugen (Schraubenzieher, usw.), vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere von elektrischen Komponenten, dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.
Nicht fachgerecht durchgeführte Reparaturen können zu schweren Körperverletzungen führen, das Gerät und dessen Ausrüstungen beschädigen und zu Betriebsstörungen führen.

Die in den Kundendienststellen reparierten Geräte werden Routine-Prüfungen unterzogen, dazu gehört eine Durchgangsprüfung des Erdstromkreises.

DIESES GERÄT IST FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.
DER HERSTELLER KANN NICHT FÜR EVENTUELLE PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN VERANTWORTLICH GEMACHT WERDEN, DIE AUF EINE NICHT FACHGERECHT DURCHGEFÜHRTE INSTALLATION ODER AUF EINEN UNSACHGEMÄSSEN BZW. FALSCHEN GEBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

ACHTUNG:
BEI DER DEMONTAGE, WARTUNG UND REINIGUNG DES GERÄTES DARAUF ACHTEN, DASS EINIGE TEILE SEHR SCHARFE KANTEN HABEN.
DESHALB SOLLTEN GEEIGNETE VORBEUGENDE SCHUTZMASSNAHMEN ERGRIFFEN WERDEN (HANDSCHUHE, USW.).

Bei Auftreten einer Betriebsstörung oder für die Durchführung von Reparaturen ist der Kundendienst zu verständigen. Bei sichtbaren Schäden darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden. In diesem Fall ist der Backofen vom Stromversorgungsnetz zu trennen und der Kundendienst zu verständigen.
Bei Auftreten einer Betriebsstörung ist der Backofen sofort vom Stromversorgungsnetz zu trennen.
Sich vergewissern, dass die Anschlusskabel von anderen elektrischen Haushaltsgeräten nicht in der Backofentür eingequetscht werden, da deren Isolierung beschädigt werden könnte.

Wurde ein solches Anschlusskabel beschädigt, ist dieses zur Vermeidung von Gefahrensituationen vom Kundendienst zu ersetzen.

Vor dem Schließen der Backofentür ist sicherzustellen, dass sich im Backofen keine Fremdkörper oder Haustiere befinden.
Im Backofen dürfen keine wärmeempfindlichen oder entflammbaren Medien wie Reinigungsmittel, Backofenspray, usw. aufbewahrt werden.

Während des Betriebs wird der Backofen sehr heiß.
Der Backofen bleibt auch noch lange Zeit nach dem Ausschalten heiß und kühlt sich nur sehr langsam auf Raumtemperatur ab. Dies ist z.B. vor der Reinigung des Backofens zu beachten.

Beim Öffnen der Backofentür können Dampf oder Wassertropfen austreten. Ist im Backofen Dampf vorhanden, ist es zu vermeiden, diesen mit den Händen zu berühren.

Durch die Hitze flüssig gewordene Fette und Öle sind leicht brennbar. Es ist äußerst gefährlich, Öl für das Braten von Fleisch im Backofen zu erhitzen und sollte demnach vermieden werden. Auf keinen Fall darf brennendes Öl oder Fett mit Wasser gelöscht werden (Achtung! Explosionsgefahr!). Für das Löschen der Flammen dürfen ausschließlich nasse Tücher verwendet werden.

Der Rost, die Kochzonen und die Kochtöpfe werden sehr heiß.
Demnach sind Schutzhandschuhe zu tragen oder Geschirrhandtücher zu verwenden.

Während des Gebrauchs und der Pflege des Backofens ist zur Vermeidung von Quetschungen oder Verletzungen darauf zu achten, dass die Finger nicht in die Scharniere der Backofentür geraten. Dies gilt vor allem, wenn sich Kinder in der Nähe des Backofens aufhalten.
Die Backofentür nur einen Spaltbreit offen lassen. Eine geöffnete Backofentür kann zu Unfällen führen, die auf Stolpern oder Quetschungen der Finger zurückzuführen sind.
Die Backofentür darf nicht als Sitz-, Stütz- oder Arbeitsfläche verwendet werden.

Alle Eingriffe an den Haushaltsgeräten müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Für die Wartung und das Handling, die Installation und die Reinigung des Gerätes die entsprechenden Vorbeugungs- und Schutzmassnahmen ergreifen (Handschuhe, usw.)
Das Anheben und das Handling von Geräten mit einem Gewicht über 25 kg, die nicht leicht zu greifen sind, muss mit geeigneten Hilfsmitteln oder mit zwei Personen erfolgen, um Gefahren oder Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

VORBEREITUNG DES BACKOFENS

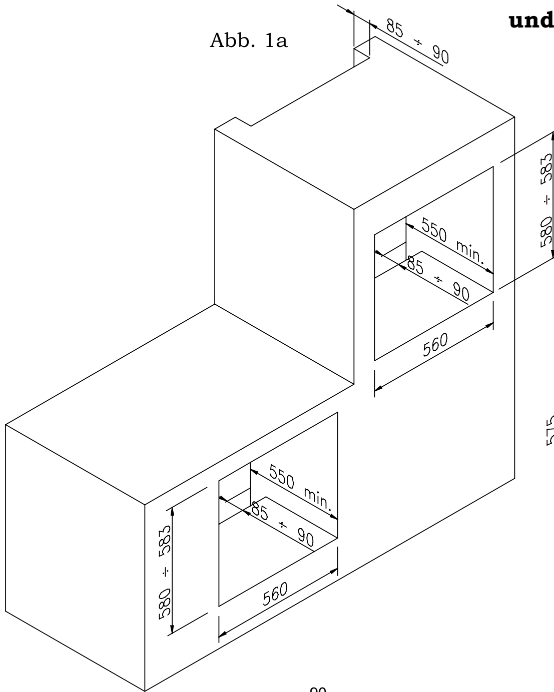
Achtung: Der Backofen ist vom Stromversorgungsnetz zu trennen. Vor dem Gebrauch sind das Innere des Backofens, der Rost und das Abtropfblech mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und lauwarmem Wasser zu reinigen.
Den Rost und das Abtropfblech einschieben. Danach den Backofen an das Stromversorgungsnetz anschließen und ca. 20 Minuten lang bei höchster Temperatur in Betrieb nehmen.
Auf diese Weise werden eventuelle bei der Herstellung verursachte Fette, Öle und Harze entfernt, die während des Garens zu schlechten Gerüchen führen können.
Den Raum gut lüften. Erst danach kann der Backofen definitiv in Betrieb genommen werden.

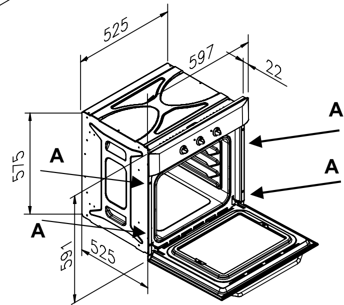
Anweisungen zur richtigen Installation (Abb. 1a; 1b)

Der ofen muß in einer Standardöffnung von 560mm entweder unter einer Arbeitsplatte oder in einem Säulenelement untergebracht werden.
Bei Einbau in ein Säulenelement muß eine Öffnung von mindestens 85-90mm vorhanden sein, damit der Backofen ausreichend belüftet wird.
Der Backofen wird mit 4 Schrauben A, die sich in den entsprechenden Löchern im Geräterahmen befinden, am Einbaumöbel befestigt.
Beim Befestigen des Backofens in der vorgesehenen Öffnung muß man darauf achten, daß die Tür nicht belastet wird; bei offener Tür nicht zu starken Druck ausüben.

Einbaunische für Heißluftbackofen und Multifunktionsbackofen

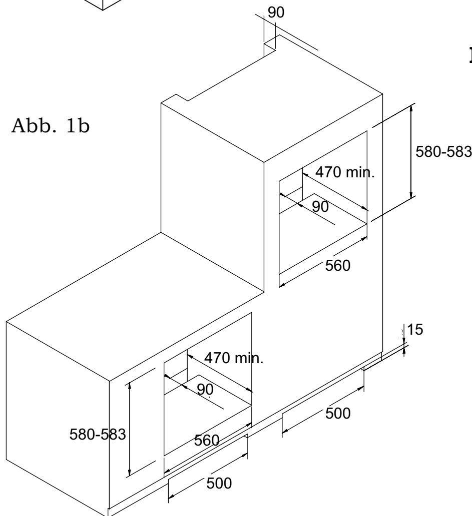
Abb. 1a





Einbaunische für konventioneller Backofen

Abb. 1b



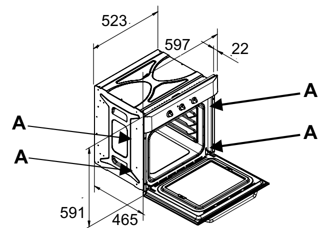
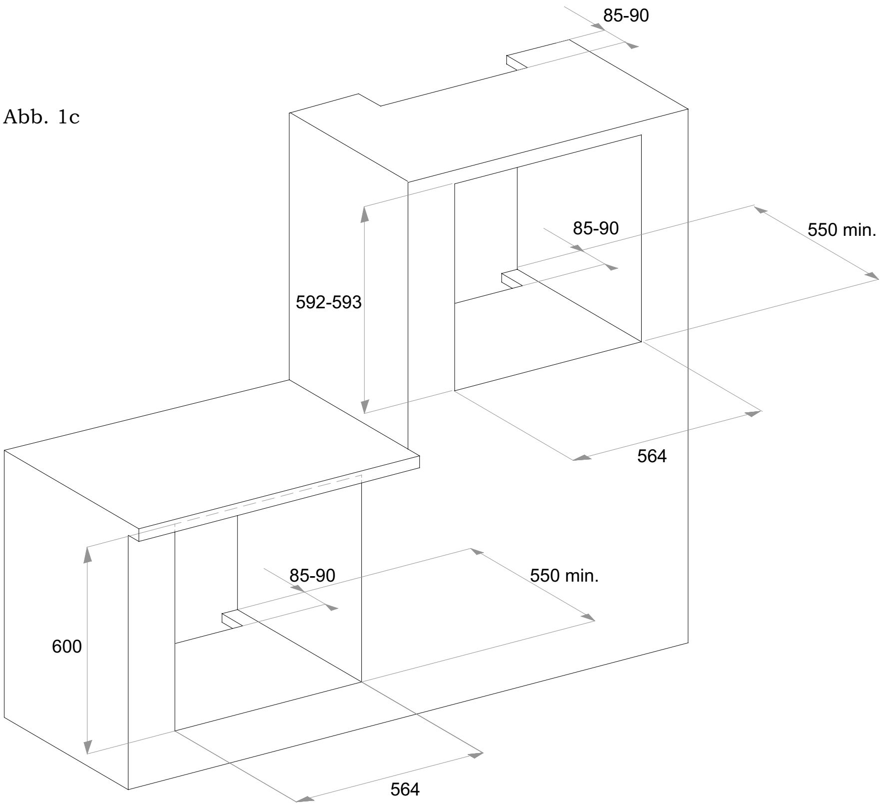


Abb. 1c-1d :
Einbaunische wenn die Ofentür kann beiden Seiten eingehängt werden.



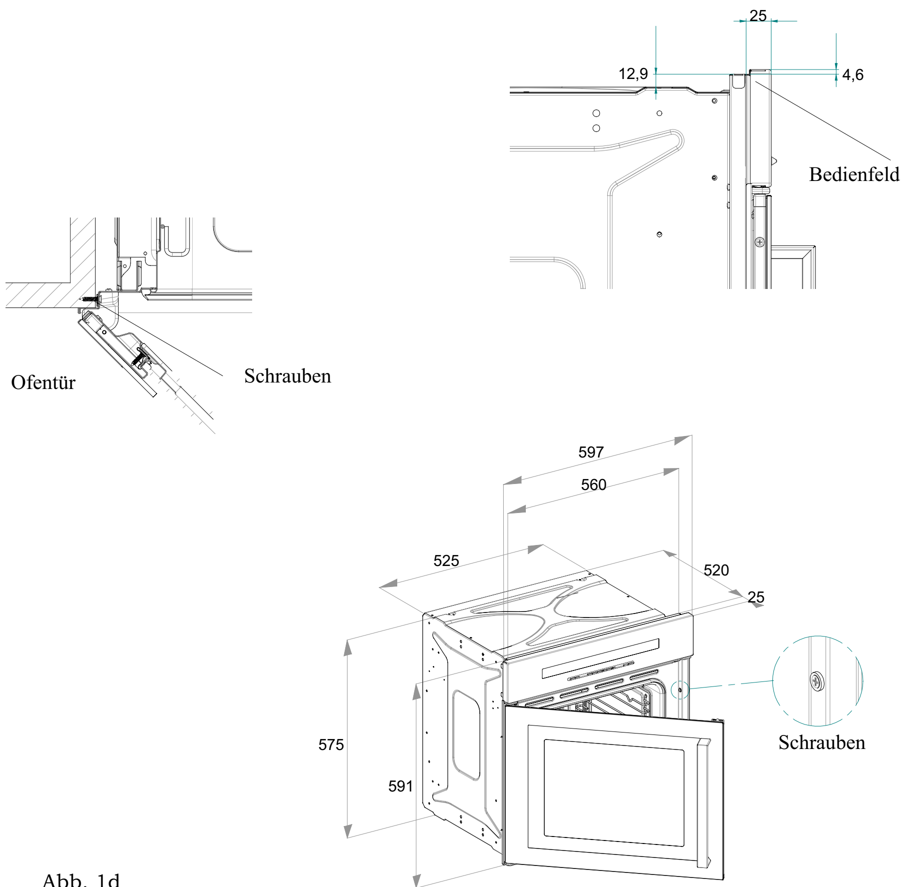
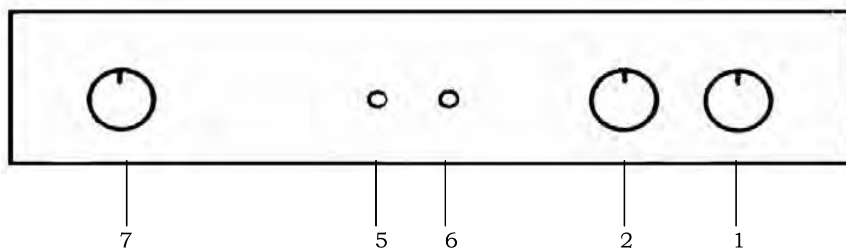
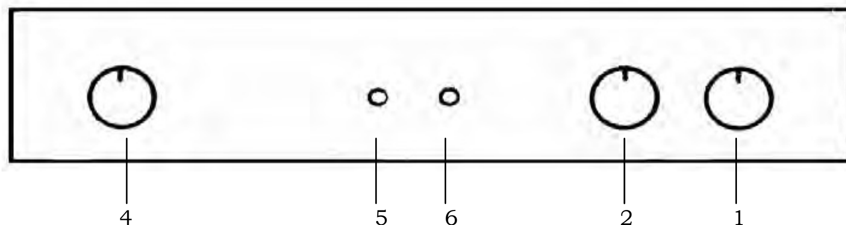
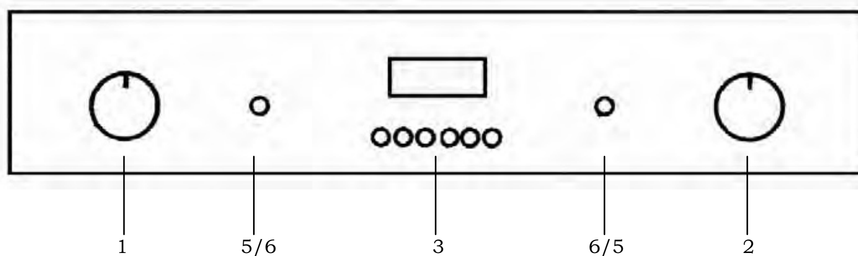

25
12,9
4,6
Bedienfeld
Ofentür
Schrauben
597
560
525
520
25
575
591
Schrauben

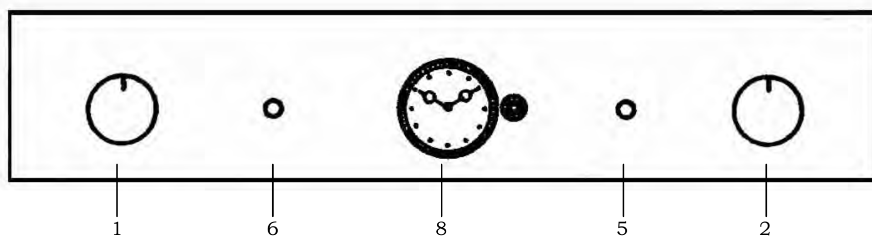
Abb. 1d

Bedienungsblenden







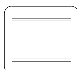


1. Thermostat
2. Drehschalter
3. Elektronische Schaltuhr
4. 120 Minuten mechanische Schaltuhr
5. Grünes Licht
6. Gelbes Licht
7. 60 Minuten Minutenzähler
8. Analoge Schaltuhr und Analoge Uhr

Ofenfunktionen

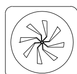


AUFTAUSTUFE
Die Backofenbeleuchtung und die grüne Lampe schalten sich ein.
Der Ventilator wird eingeschaltet, ohne Wärmeübertragung (der Thermostat wird nicht eingeschaltet). Die Ofentür soll geschlossen bleiben.
Mit Hilfe dieser Funktionen kann man in 1/3 der üblichen Zeit auftauen.

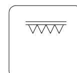


OBER-/UNTERHITZE
Die gewünschte Temperatur zwischen 5O°C und 250°C einstellen.
Die gelbe Lampe bleibt bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur an.
Es ist ratsam, den Backofen vor Einschieben der Speisen vorzuheizen.

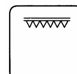
HEIßLUFT



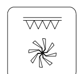
Ein Ventilator verteilt durch den Widerstand an der Rückwand des Ofens gleichmäßige Hitze bei einer Temperatur zwischen 50°C und 250°C.
Mit Heißluft kann man verschiedene Speisen (Fisch, Fleisch, usw.) gleichzeitig kochen, ohne daß sich deren Geschmack und Geruch auf andere überträgt. Es ist nicht notwendig, den Backofen vorzuheizen.



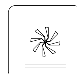
GRILL
Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür eine Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen. Diese Einstellung eignet sich besonders bei kleinen Speisenmengen.



DOPPELGRILL
Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen. Diese Einstellung eignet sich besonders gut für größere Speisen, deren gesamte Oberfläche gegrillt werden sollen.

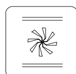


UMLUFTGRILL
Mit dem Thermostat eine Temperatur zwischen 50°C und 250°C einstellen.
Die Kombination von Umluft und Grill eignet sich gut zum Braten/Rösten der Oberfläche, wobei aber das Innere weich bleibt.
Es ist ratsam, den Backofen ein paar Minuten lang vor Einschieben der Speisen vorzuheizen.



UMLUFTUNTERHITZE
Die gewünschte Temperatur für dieses besonders leichte und langsame Kochen/Backen einstellen.
Es ist ratsam, den Backofen in diesem Falle nicht vorzuheizen.

Ofenfunktionen



UMLUFTOBER-/UNTERHITZE

Die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen, bei geschlossener Ofentür.

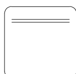
Diese Funktion stellt einen Ergänzung der klassischen Beheizungsart durch Umluft dar und eignet sich besonders zum Backen von Pizza, Brot, Lasagne usw.



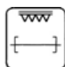
OFENBELEUCHTUNG



UNTERHITZE
Die gewünschte Temperatur bei geschlossener Ofentür zwischen 50°C und 250°C einstellen; besonders zum Aufwärmen von Gerichten geeignet.



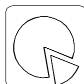
OBERHITZE
Den Thermostat zwischen 50°C und 250°C einstellen.
Kochfunktion für besonders feines Gebäck oder zum Warmhalten nach dem Backen/Kochen.



GRILL + SPIEß
Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen. Der Spieß schaltet sich automatisch ein.



HALBFORCIERTE BELÜFTUNG MIT UNTERER SCHLANGE
Das Laufrad startet mit der unteren Schlange.
Der Thermostat muss auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.
Ein Vorwärmen des Ofens ist nicht erforderlich.
Empfohlen zum Aufwärmen oder für sehr langsames Kochen.



PIZZASTUFE
Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitzeheizkörper und die Heißluft in Betrieb.
Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza.
Feuchte oder schwere Kuchen auf 2 Ebenen, Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig und Käsesoufflee gelingen am besten.



UMLUFTGRILL + SPIES
Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen. Der Spießschaltet sich automatisch ein.

Kochtabelle

Gericht	Temp. °C	Schiene *	Brat/Backzeit in Minuten	
Süßes Hefegebäck			**Geratet**	**Persönlich**
Panettone/Gugelhupf	175	2	55 - 65	
Hefekuchen	175	3	60 - 70	
Torten	175	3	60 - 70	
Mürbeteigkuchen Tortenboden	200	3	8 - 10	
Tortenboden mit Quark	200	3	25 - 35	
Tortenboden mit Obst	200	3	25 - 35	
Hefegebäck Tortenboden	180	3	30 - 45	
Weißbrot, 1 kg Mehl	200	3	25 - 35	
Kleingebäck Mürbeteig	200	3	10 - 15	
Brandteig	200	2	35 - 45	
Biskuitteig	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Fleisch (Bratzeit pro cm)				
Braten mit langer Kochzeit	200	2	120 - 150	
Braten mit kurzer Kochzeit	200	2	60 - 90	
Hackbraten	200	2	30 - 40	
Geflügel				
Ente 1½ kg	200	2	120 - 180	
Gans 3 kg	200	2	150 - 210	
Gerbratenes Hähnchen	200	2	60 - 90	
Puter 5 kg	175	2	about 240	
Wild				
Hase	200	2	60 - 90	
Rehschenkel	200	2	90 - 150	
Hirschschenkel	175	2	90 - 180	
Gemüse Geröstete Kartoffel	220	2	30 - 40	
Gemüseauflauf	200	2	40 - 50	
Fisch Forelle	200	2	40 - 50	
Meeräsche	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
Koteletts		4	8 - 12	
Würste		4	10 - 12	
Gegrilltes Hähnchen		2	25 - 35	
Kalbsbraten am Spieß 0,6 kg			50 - 60	
Hähnchen am Spieß			60 - 70	

* Die Schienennummer wird von unten nach oben gezählt, wobei der Boden nicht als Ebene mitgezählt wird.

DIE O.G. ANGABEN SIND WEISEND, WEIL DIE KOCHTYP-UND-ZEIT VONDEN MENGEN UND QUALITÄT DER SPEISE HÄNGT

Grillbenützung

Legen Sie bitte die Speise auf den entsprechenden Rost oder in eine Form mit niedrigen Seitenwänden.
Den Rost in die höchste Schiene und die Fettpfanne in die Schiene direkt darunter schieben.
Den Grill einstellen:

A. Bei konventioneller Backofen Pos. des Wahlschalters.

B. Bei Heißluftofen Pos. des Wahlschalters.

C. Bei Elektrobackofen Pos. des Wahlschalters.

D. Bei Multifunktionsofen Pos. , oder des Wahlschalters.

Je nach Speise (z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel, usw.) muß man diese drehen, damit beide Seiten den Infrarotstrahlen ausgesetzt werden.

Wir geben Ihnen hier als Anhaltspunkt einige Grillzeiten an:

Grillspeisen	Grillzeit in Minuten		
	oben		unten
Flache oder dünne Fleischstücke	6		4
Normale Fleischstücke	8		5
Fisch ohne Schuppen	10		8
Fisch (Forelle, Lachs)	15		12
Würste	12		10
Toast	5		2

Drehspießnützung (wenn vorgesehen) - Abb. 2

Im Elektrobackofen befindet sich ein mit dem Grill kombinierter Drehspieß.
Nachdem man die jeweilige Speise der Länge nach aufgespießt hat, setzt man sie beidseitig mit den Gabeln fest. Dann geht man folgendermaßen vor:

A) Die Spitze des Spießes in die Motorwelle an der Ofenrückwand stecken;

B) Den Spieß an der Einbuchtung auf die Halterung legen;

C) Den Griff abschrauben;

D) Die Fettpfanne in die nächstuntere Schiene einschieben;

E) Mit Wahlschalter auf Pos. , anstellen;

F) Nach Ende des Grillvorgangs wieder den Griff anschrauben und den Spieß aus dem Ofen ziehen.

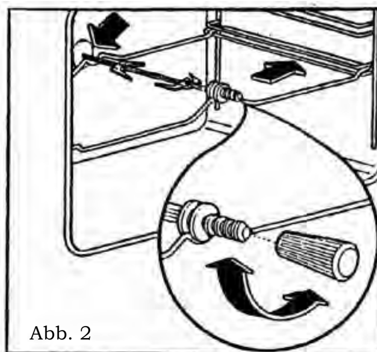


Abb. 2

60 Minuten Minutenzähler - Abb. 3

Der Minutenzähler kann auf maximal eine Stunde eingestellt werden. Der Drehschalter wird im Uhrzeigersinn bis zur Position 60 Minuten gedreht und dann entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Minutenzahl gedreht. Nach Ablauf der eingestellten Zeit hört man ein akustisches Signal, das automatisch aufhört. Der Minutenzähler schaltet aber bei Einsetzen dieses Signals den Backofen nicht aus.

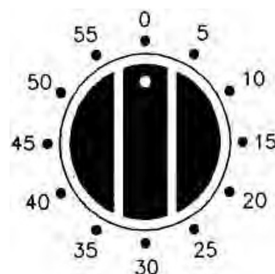


Abb. 3

120 Minuten mechanische Schaltuhr - Abb. 4

Diese Uhr hat die Aufgabe, eine bestimmte Brat- oder Backzeit im voraus zu programmieren.

1. BETRIEB
Nachdem man mit dem Thermostat-Drehschalter die gewünschte Temperatur eingestellt hat, muß man den Drehschalter der Uhr im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeitspanne (max. 120 Minuten) drehen. Wenn die Uhr wieder Position "0" erreicht hat, zeigt Ihnen ein akustisches Signal an, daß sich der Backofen automatisch ausgeschaltet hat.

2. MANUELLER BETRIEB
Sollte die Brat-/Backzeit länger als 2 Stunden dauern, oder wenn Sie den Ofen manuell ein- und ausstellen möchten, stellen Sie den Drehschalter der Uhr auf die entsprechende Position ✋ .

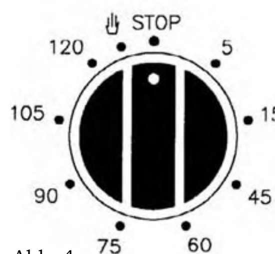


Abb. 4

Analoge Schaltuhr - Abb. 5

Um die Uhrzeit einzustellen, den Schaltknopf "A" drücken und dieser entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
Um die Uhrzeit für Kochbeginn auszuwählen, den Schaltknopf "A" nach außen ziehen und dieser entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis der Zeiger “B” mit der gewünschten Uhrzeit für Kochbeginn übereinstimmt.
Um die Uhrzeit für Kochende auszuwählen, den Schaltknopf "A" entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Zeit (max. 180 Minuten) mit dem festen Referenzzeiger (an XII) zusammenfällt.
Bei Kochende wird sich der Ofen automatisch ausschalten, und die akustische Alarmvorrichtung wird in Betrieb gehen. Sie kann abgestellt werden, indem der Schaltknopf “A” bis zum Symbol gedreht wird.

Falls man den Ofen mit Ausschließung der Programmiereruhr (manueller Betrieb) verwenden will, so muss der Schaltknopf “A” gedreht werden, bis das Symbol mit dem festen Referenzzeiger zusammenfällt.

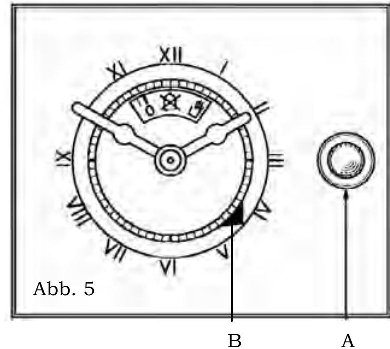


Abb. 5

Analoge Uhr - Abb. 6

Einstellung der Uhr: zur Einstellung der genauen Uhrzeit, auf den Schaltknopf “A” drücken und diesen im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

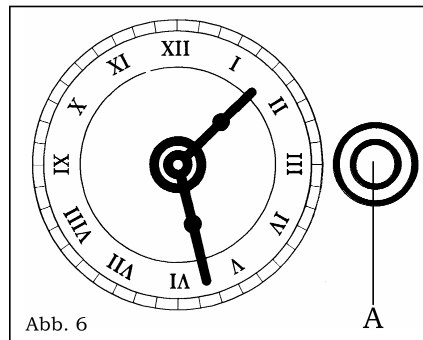


Abb. 6

Elektronische Schaltuhr - Abb. 7

Die Schaltuhr hat folgende Funktionen:

- Uhr mit 24-Stunden-Leuchtdisplay
- Zeitmesser (maximal 23 Stunden und 59 Minuten)
- Programmierung von Anfang und Ende des Brat-/Backvorgangs
- halbautomatische Programmierung (nur Anfang oder nur Ende des Brat-/Backvorgangs).

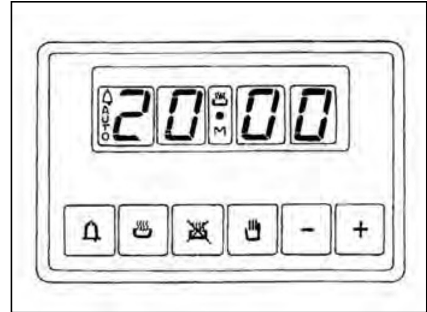


Abb. 7

Beschreibung der Knöpfe

 “ TIMER ” MIT AKUSTISCHEM SIGNAL

 “ BRAT-/BACKZEIT (DAUER) ”

 “ BRAT-/BACKZEIT (ENDE) ”

 “ MANUELLER BETRIEB ”

 “ ZAHLEN AUF DEM DISPLAY STEIGEND ”

 “ZAHLEN AUF DEM DISPLAY ABNEHMEND”

Bedeutung der beleuchteten Zeichen

« AUTO » - (blinkend) - Schaltuhr in automatischer Position, aber nicht programmiert.

« AUTO » - (ständige Beleuchtung) - Schaltuhr in automatischer Position, programmiert.

 Laufende, programmierten Brat-/Backvorgang.

 Programmierter Zeitmesser.

 Wenn dieses Zeichen gemeinsam mit «AUTO» blinkt, liegt ein Programmierungsfehler vor.

Wenn nur die Ziffern der Uhr und keines der Zeichen leuchten, bedeutet dies manuelle Bedienung.

Digitaluhr

Zeigt die Stunden (0 - 24) und Minuten an. Gleich nach Anschluß des Backofens (auch nach einer Stromunterbrechung) erscheinen auf der Bedienungblende DREI blinkende Ziffern.
Um die genaue Uhrzeit einzugeben, muß man gleichzeitig auf die Zeichen + drücken und GLEICHZEITIG auf einen der Schalter (+) oder (-), bis man die genaue Uhrzeit eingestellt hat.
Einige Sekunden, nachdem man auf (+) oder (-) gedrückt hat, beginnen die Zahlen auf dem Display schnell durchzulaufen.

Manueller Betrieb (Ohne Schaltuhr)

Um den Backofen ganz ohne Hilfe der Schaltuhr zu benützen, muß man die blinkende Anzeige "AUTO" löschen, indem man auf den Schalter drückt.
Wenn "AUTO" (nicht blinkend) anzeigt, daß der Backofen schon programmiert ist, muß man das Programm durch Drücken des Schalters löschen und das Display wieder auf Null einstellen.

Automatischer Brat-/Backvorgang (Anfang und Ende)

1) Die Dauer des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter programmieren.

2) Das Ende des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter programmieren.

3) An Thermostat und Wahlschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.

Nach diesen Schritten erscheint auf dem Display die Leuchtanzeige "AUTO", was bedeutet, daß der Backofen programmiert worden ist.

Praktisches Beispiel:
Die Backzeit soll 45 Minuten dauern und um 14.00 Uhr enden.

- Man drückt auf und stellt auf dem Display 0.45 ein.
- Man drückt auf und stellt auf dem Disp1ay 14.00 ein.

Danach sind auf dem Disp1ay wieder die tatsächliche Uhrzeit und die Anzeige "AUTO" zu sehen, was bedeutet, daß die Programmierung verstanden und gespeichert worden ist.

Um 13.15 (14.00 Uhr minus 45 Minuten) schaltet sich der Backofen automatisch ein und während des Backvorgangs sind die Zeichen und "AUTO" zu sehen.

Um 14.00 Uhr schaltet sich der Ofen automatisch aus und zeigt dies durch ein akustisches Signal an, das man durch Bedienung der Taste ausschalten kann.

Halbautomatisches Braten oder Backen

A. Programmierung der Brat-/Backzeit

B. Programmierung des Brat-/Backendes

A) Die gewünschte Brat-/Backzeit mit dem Schalter einstellen.
Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und erscheinen.
Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

B) Das gewünschte Brat-/Backende mit Schalter einstellen.
Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und erscheinen.
Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

Man kann jederzeit am Display überprüfen, in welcher Phase der programmierte Brat- oder Backvorgang ist oder die Programmierung mit Hilfe der Taste löschen und das Display auf Null einstellen. Wenn man dann auf Taste drückt, bereitet man den Backofen auf manuelle Bedienung vor.

Elektronisches Signal

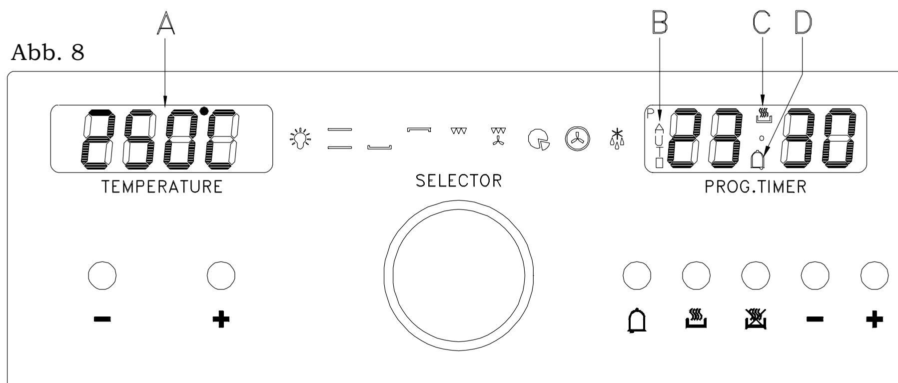
Der Zeitmesser kann auf eine Maximaldauer von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden und gibt nach Ablauf der entsprechenden Zeit ein akustisches Signal ab.
Um den Timer einzustellen, bedient man Schalter und gleichzeitig die Tasten (+) oder (-), bis auf dem Display die gewünschte Zeit erscheint. Nachdem man den Timer so eingestellt hat, erscheinen auf dem Display die Uhrzeit und das Zeichen .
Der Countdown beginnt ab sofort und kann jederzeit mit Hilfe des Schalters kontrolliert werden - die noch fehlende Minutenzahl erscheint auf dem Display.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Zeichen aus und beginnt gleichzeitig das akustische Signal, das nur durch Bedienen des Schalters unterbrochen werden kann.

ACHTUNG! Bei Unterbrechung der Stromzufuhr werden alle Funktionen, auch die Uhrzeit, gelöscht. Sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist, erscheinen auf dem Display drei blinkende Nullen und man kann das Gerät wieder neu programmieren.

Elektronischer Programmierer mit Thermostat (Abb. 8)

.

Abb. 8



A	Temperatur	FUNKTION	Timer
B	Automatisches Programm		Dauer der Back-Bratzeit
C	Dauer und Funktionsweise Handbetrieb		Ende der Back-Bratzeit
D	Minutenkontrolle	−	Läuft in der Nummerierung aller Programmierungen rückwärts
		+	Läuft in der Nummerierung aller Programmierungen vorwärts

Einstellung der Uhr

Den Herd einschalten. Am Display erscheint blinkend 00.00.
Zur Einstellung der Uhr, gleichzeitig die Tasten Dauer und Kochende drücken und die Tasten +/- betätigen, bis man die gewünschte Tageszeit erreicht. Mit Taste “+” erhöht sich die Zeit, mit Taste “-” verringert sie sich mit einer Geschwindigkeit, die zur Dauer des Drucks auf die Taste direkt proportional ist. Wenn die Tageszeit ca. 7 Sekunden nach dem letzten Vorgang gespeichert sein wird, wird der Punkt zwischen Stunden und Minuten nicht mehr blinken. Zur Aktualisierung der Uhrzeit den Vorgang wiederholen.

Handbetrieb

Indem man gleichzeitig auf die Tasten oder drückt (wobei das “AUTO-Symbol” (B) gelöscht wird) leuchtet ein Kochtopf-Symbol (C) auf.
Jedes andere, vorher eingestellte Programm wird gelöscht.

Halbautomatische Funktionsweise mit Dauer der Brat-/Backzeit

Die Taste für Dauer der Brat-/Backzeit drücken und dieselbe mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Es erscheint das Kochtopfsymbol (C) und “AUTO-Symbol”(B). Wenn Uhrzeit und Ende der Brat-/Backzeit übereinstimmen, schalten sich das Relais und das Kochtopfsymbol (C) aus.
Das akustische Signal tritt in Funktion und das “AUTO-Symbol” (B) beginnt zu blinken.
Das Kochen ist beendet.

Halbautomatische Funktionsweise mit Ende der Brat-/Backzeit

Die Taste für Ende der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Uhrzeit mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Die “AUTO-Symbol” (B) und Kochtopfsymbol (C) leuchten auf.
Wenn Uhrzeit und Ende der Brat-/Backzeit übereinstimmen, sind das Relais und das Kochtopfsymbol (C) ausgeschaltet.
Das akustische Signal tritt in Funktion und das “AUTO-Symbol” (B) beginnt zu blinken.

Vollständiger Automatischer Funktionsweise

1) Die Taste für Dauer der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten “+” und “-” einstellen.

2) Die Taste für Ende der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten “+” und “-” einstellen.

3) Die Temperatur und das Kochprogramm mit dem Thermostatdrehknopf und dem Drehknopfs des Betriebswählschalters einstellen.

Nach diesen Einstellungen wird das “AUTO-Symbol” (B) erscheinen, was bedeutet, dass der Backofen programmiert ist. Das Symbol Topf (C) erscheint und der Herd erwärmt sich, wenn die am Display gezeigte Uhrzeit mit der Uhrzeit für Kochbeginn übereinstimmt.
Uhrzeit Kochbeginn= Uhrzeit Kochende - Kochdauer

Beispiel: Kochdauer 45 Minuten und Ausschalten des Backofens um 14:00 Uhr.
- Auf und “+” drücken, bis 0.45 eingestellt ist.
- Auf und “+” drücken, bis 14.00 eingestellt ist.

Nach diesen Vorgängen werden die aktuelle Uhrzeit und das Symbol "AUTO" (B) wieder am Display gezeigt. Das Symbol "AUTO" (B) bedeutet, dass unsere Programmierung verstanden und gespeichert worden ist.
Um 13.15 (45 Minuten vor 14.00 Uhr) schaltet sich der Backofen automatisch ein. Während des Kochens werden das Kochtopfsymbol (C) und das “AUTO-Symbol” leuchten auf.
Um 14.00 schaltet sich der Backofen automatisch aus und das “AUTO-Symbol” blinken. Das akustische Signal tritt in Funktion und das Kochtopfsymbol (C) ausgeschaltet.

Minutenzähler

Die Funktion Minutenzähler auswählen . Die Zeit ist fest auf 5 Minuten eingestellt, um diese zu ändern, Tasten +/- drücken. Wenn der Punkt zwischen Stunden und Minuten und das Symbol zu blinken beginnen, bedeutet dies, dass die Rückwärtszählung begonnen hat.
Am Display wird die Rückwärtszählung in Stunde und Minuten gezeigt; durch Druck auf das Symbol kann gewählt werden, ob die Rückwärtszählung oder die Tageszeit gezeigt werden soll.

Akustisches Signal

Das akustische Signal bleibt 7 Minuten lang aktiv, nachdem der Minutenkontrollzyklus oder das Brat-/Backprogramm beendet sind.
Das Signal wird ausgeschaltet, indem man auf eine der Funktionstasten drückt. Die Lautstärke des akustischen Signals kann durch Betätigung der Taste "-"
geändert werden, wenn diese ca. 2 Sekunden mit Display in Position Uhrzeit gedrückt wird. Es besteht die Wahl zwischen 3 verschiedenen Lautstärken.

Kontrolle des Programmstatus

Man kann die Restzeiten eines Programms jederzeit sehen, indem die entsprechende Funktion nochmals gewählt wird.

Ermittlung eines Programmierungsfehlers

Wenn ein Programmierungsfehler vorliegt, aktiviert sich das akustische Signal und das Symbol "AUTO" (B) beginnt ein intermittierendes Blinken.

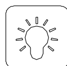
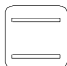
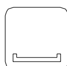
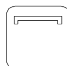
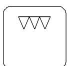
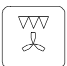
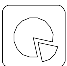
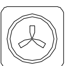
Löschen eines Programms

Das Löschen eines Programms erfolgt durch gleichzeitigen Druck auf Taste Dauer und Kochende .

Betriebswahl

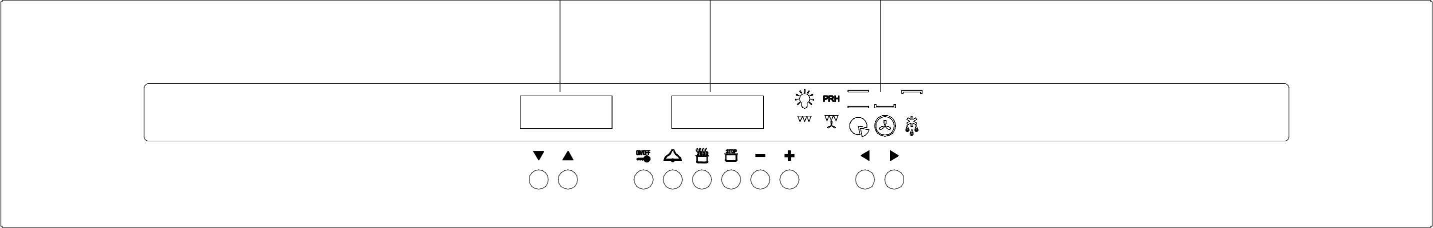
Zur Wahl der folgenden Betriebsarten, den Drehknopf des Wahlschalters drehen.

Folgende Betriebsarten werden auf dem Display gezeigt:

	Licht
	190°C
	50°C
	190°C
	250°C
	165°C
	165°C
	165°C
	Auftaustufe

Die auf dem Display gezeigte Temperatur kann mit den linken Tasten +/- mit Variationen von 5°C geändert werden, ausgehend von min. 40°C bis max. 250°C. Das Symbol °C blinkt bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur.

ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERER



TASTEN	FUNKTIONEN
▼	Temperatursenkung
▲	Temperaturerhöhung
ON/OFF	ON/OFF (EIN/AUS) und BLOCKIERUNG DER BEDIENFUNKTIONEN
	Minutenzähler
	Kochdauer
STOP	Ende des Kochvorgangs
–	Zeit verringern
+	Zeit erhöhen
◀	Wahl des Kochprogramms
▶	Wahl des Kochprogramms

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wenn der Herd zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige des Timers.
Der Herd ist noch nicht aktiviert: zu diesem Zweck muss zunächst die "Einstellung der Uhr" vorgenommen werden.

EINSTELLUNG DER UHR
Gleichzeitig die Tasten und STOP drücken und loslassen und mit den Tasten – und + die genaue Uhrzeit einstellen.
Bitte beachten: Die Einstellung muss innerhalb von 3 Sekunden vorgenommen werden, während auf der Anzeige blinkende Punkte zu sehen sind;
Nach dem Einstellen warten bis die beiden Leuchtpunkte aufhören zu blinken.

AKUSTISCHE SIGNALE
Verschiedene Funktionen des Herdes werden durch akustische Signale angezeigt, z.B. das Ende des Kochvorgangs.
Die Lautstärke der Signale kann verändert werden: beim Drücken der entsprechenden Taste bei ausgeschaltetem Herd (OFF), gibt der Herd die 3 möglichen Einstellniveaus wieder.
Es wird automatisch das zuletzt wiedergegebene Niveau eingestellt.

HERD EINSCHALTEN
Die Taste ON/OFF drücken und wieder loslassen; ein akustisches Signal (Piep) ertönt.
Auf der Anzeige des Timers erscheint der Hinweis **ON**, das Symbol der leuchtet auf und das Innenlicht des Herdes schaltet sich ein.
Nun kann eine Kochfunktion eingestellt werden.

MINUTENZÄHLER
Der Minutenzähler dient lediglich als Zeituhr und ist von den Kochfunktionen völlig unabhängig. Er kann sehr nützlich beim Einstellen eines Signals für das Ende des Kochvorgangs sein. Kann auch bei ausgeschaltetem Herd benutzt werden.
Zur Einstellung des Minutenzählers, den Herd mit ON/OFF einschalten, dann die drücken:
die Anzeige springt auf Null und die Punkte beginnen zu blinken;

mit den Tasten – und + innerhalb von 3 Sekunden die gewünschte Zeit bis zu einer maximalen Dauer von 23 Stunden und 59 Minuten einstellen; nach Ablauf der eingestellten Zeit

ertönt ein akustisches Signal und das Symbol blinkt. Um das akustische Signal und das Blinken des Symbole abzustellen,

genügt es, die STOP – + zu drücken.

MANUELLER BETRIEB OHNE ZEITEINSTELLUNG
Den Herd einschalten; mit den Tasten ◀ und ▶ eine der möglichen Kochfunktionen auswählen: für jede Kochart schlägt

der Herd eine voreingestellte Richttemperatur vor, die mit den Tasten ▼ und ▲ verändert werden kann.
.
Der Herd beginnt, sich auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen und das Celsiusgradsymbol ° blinkt, um den Heizbetrieb anzuzeigen.
Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, ertönt ein akustisches Signal und das Gradsignal hört auf zu blinken.
Zum Ausschalten des Herds, die Taste ON/OFF drücken und wieder loslassen.
Die Temperatur- und Funktionsanzeigen erlöschen und es erscheint der Hinweis OFF; außerdem ertönt ein akustisches Signal (Piepton).

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB MIT EINGESTELLTER KOCHDAUER
Zum Einstellen der Kochzeit

Den Herd einschalten, indem die Taste ON/OFF gedrückt und wieder losgelassen wird; dann die drücken und wieder loslassen. Auf dem Timer-Display leuchtet das Symbol **A** auf. Die gewünschte Kochzeit mit den Tasten - und + bis zu einer maximalen Dauer von 10 Stunden und 00 Minuten einstellen.
Wenn nach dem akustischen Signal auf dem Timer wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird, kann mit den Tasten ◀ und ▶ eine Kochfunktion ausgewählt werden. Auf dem Timer-Display leuchtet das Symbol auf. Für jede Kochfunktion schlägt der Herd eine voreingestellte Richttemperatur vor, die mit den Tasten ▼ und ▲ verändert werden kann.

Der Herd beginnt den Kochvorgang mit der eingestellten Zeit, nach deren Ablauf er automatisch abschaltet.
Nach Beendigung des zeitgesteuerten Kochvorgangs wird ein intermittierendes akustisches Signal ausgelöst, während die Temperatur- und Funktionsanzeigen erlöschen und das Timer-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Die beiden Symbole Topf und **A** blinken.
Zum Abschalten des akustischen Signals und zum Verlassen des Kochzyklus eine der folgenden Tasten drücken: STOP - + .

Auf dem Funktionsdisplay leuchtet das Symbol auf schaltet sich das Licht im Ofen ein.

Der Herd ist für eine neue Bedienfunktion bereit; wählen Sie eine neue Kochfunktion aus oder schalten Sie den Herd aus, indem Sie die Taste ON/OFF drücken und weider loslassen.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB MIT EINGESTELLTEM ENDE DES KOCHVORGANGS
Zum Einstellen der Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs

Den Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF einschalten, dann die Taste STOP drücken und wieder loslassen. Auf dem Timer-Display leuchtet das Symbol **A** auf.
Mit den Tasten - und + die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs einstellen, das innerhalb der nächsten 23 Stunden und 59 Minuten liegen muss.
Wenn nach dem akustischen Signal auf dem Timer wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird, kann mit den Tasten ◀ und ▶ eine der verfügbaren Kochfunktionen auswählen. Auf dem Timer-Display leuchtet das Symbol auf. Der Herd schlägt eine voreingestellte Temperatur vor, die mit den Tasten ▼ und ▲ verändert werden kann.

Der Herd beginnt mit dem Kochvorgang und setzt ihn bis zur eingestellten Uhrzeit fort; dann schaltet er automatisch ab.
Nach Beendigung des zeitgesteuerten Kochvorgangs wird ein intermittierendes akustisches Signal ausgelöst, während die Temperatur- und Funktionsanzeigen erlöschen und das Timer-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Die beiden Symbole und **A** blinken.

Zum Abschalten des akustischen Signals und zum Verlassen des Kochzyklus eine der folgenden Tasten drücken: STOP - + .

Auf dem Funktionsdisplay leuchtet das Symbol auf schaltet sich das Licht im Ofen ein.

Der Herd ist für eine neue Bedienfunktion bereit; wählen Sie eine neue Kochfunktion aus oder schalten Sie den Herd aus, indem Sie die Taste ON/OFF drücken und weider loslassen.

AUTOMATIKBETRIEB
Zum Einstellen der Kochdauer und der Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs.

Den Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF einschalten; dann die Taste drücken und mit den Tasten - und + die gewünschte Kochdauer einstellen.
Es ertönt erneut ein akustisches Signal und die Punkte hören auf zu blinken, um die Übernahme der eingestellten Uhrzeit bestätigen.
Auf dem Display wird weiterhin die ausgewählte Temperatur, die aktuelle Uhrzeit und die ausgewählte Kochfunktion angezeigt.
Das Licht im Ofen schaltet sich aus.
Mit den Tasten ◀ und ▶ eine Kochfunktion auswählen. Der Herd schlägt eine voreingestellte Temperatur vor, die mit den Tasten auf und ab verändert werden kann.
Nachdem die Punkte des Timers aufgehört haben zu blinken, geht der Herd in die verzögerte Kochmodalität über. Sowohl die Temperatur als auch die eingestellte Funktion können durch Wiederholung des oben beschriebenen Vorgangs verändert werden.
Der Herd wird später automatisch für die eingestellte Dauer aktiviert und wird zur angegebenen Uhrzeit ausgeschaltet.
Nach Ende des Kochvorgangs zur eingestellten Zeit wird ein intermittierendes akustisches Signal ausgelöst, während die Temperatur- und Funktionsanzeigten erlöschen, das Timer-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt und die beiden Symbole und **A** blinken.
Zum Abschalten des akustischen Signals und zum Verlassen des Kochzyklus eine der folgenden Tasten drücken: STOP - + .
Der Herd ist für eine neue Bedienfunktion bereit; wählen Sie eine neue Kochfunktion aus oder schalten Sie den Herd aus, indem Sie die Taste ON/OFF drücken und weider loslassen.

EINSCHRÄNKUNGEN FÜR DIE ANWENDUNG DER AUTOMATISCHEN UND HALBAUTOMATISCHEN KOCHFUNKTIONEN

Die Vorheiz- (PHR) und Abtaufunktionen sind nicht mit den Funktionen des zeitgesteuerten Kochvorgangs kompatibel, daher gilt:

- Wenn eine dieser beiden Funktionen aktiviert ist, kann weder die Dauer noch das Ende der Kochzeit eingestellt werden.
- Wenn der Herd mit dem automatischen Kochmodus programmiert wurde, können die Vorheiz- (PHR) und Abtaufunktion nicht aktiviert werden.

SYMBOLE AUF DEM DISPLAY


Topf: wenn dieses Symbol aufleuchtet, ist eine Kochfunktion aktiviert.
Das Topfsymbol leuchtet hingegen nicht, wenn die Funktionen Licht, PHR (Vorheizen) und Abtauen aktiv sind..
Wenn es blinkt, zeigt es das Ende eines zeitgesteuerten Kochvorgangs an. Während des automatischen Betriebs bleibt das Symbol ausgeschaltet und leuchtet erst auf, wenn das Herdprogramm gestartet wird.

A (Automatik): wenn dieses Symbol aufleuchtet, zeigt es an, dass eine Kochzeit eingestellt wurde; wenn es blinkt, zeigt es das Ende eines eingestellten Kochvorgangs an.


Glocke: wenn die Glocke aufleuchtet, zeigt sie an, dass der Minutenzähler aktiviert wurde; wenn sie blinkt, zeigt sie das Ende der eingestellten Minutenzeit an.

AUSWAHL DER KOCHTEMPERATUR
Während der Herd eingeschaltet ist, kann mit den Tasten ▼und ▲ die Temperatur in 5°C Schritten auf einen auf dem Display angezeigten Wert zwischen Mindest- und Höchsttemperatur eingestellt werden.
Bitte beachten: für jede Kochfunktion ist eine Richttemperatur vorprogrammiert, die nach Belieben mit den Tasten ▼ und ▲ verändert werden kann.

AUSWAHL DER KOCHFUNKTIONEN
Währen der Herd eingeschaltet ist und die Tasten ◀ und ▶ aktiviert werden, schaltenj sich die entsprechenden Symbole nacheinander ein, um die Auswahl der gewünschten Kochfunktion zu ermöglichen.

Funktionen:


HERDLICHT
Das innere Licht des Herdes wird durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF eingeschaltet;
zum Ausschalten erneut die Taste ON/OFF drücken und dann wieder loslassen.
Beim Auswählen einer Kochfunktion schaltet sich das innere Herdlicht ein und brennt bis 3 Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur.
Wahrend einer ochfuntion oder beim Abtauen kann das Herdlicht durch Drücken einer der folgenden Tasten wieder eingeschaltet werden: STOP – +
das Licht bleibt eine Minute lang eingeschaltet.
Das Herdliocht kann auch eingeschaltet werden, wenn die Blockierung der Bedienfunktionen aktiv ist, indem eine der folgenden Tasten gedrückt wird: STOP – +

PRH VORHEIZFUNKTION
Mit dieser Funktion kann der Herd vor Auswahl der Kochfunktion vorgeheizt werden.
Au f der Temperaturanzeigebewegt sich ein Symbol.
Der Vorheizprozess endet mit dem Erreichen der vorprogrammierten (unveränderlichen) Temperatur; daraufhin ertönt ein akustisches Signal und werden das Symbol der Glühbirne und das Herdlicht eingeschaltet; jetzt kann mit den Tasten ◀ und ▶ der gewünschte Kochzyklus ausgewählt werden.


HERKÖMMLICHES GAREN
Herkömmliches Garen der Speisen mit Unter- und Oberhitze.


UNTERHITZE
Geeignet für langsam zu garende Speisen oder das Aufwärmen von Fertiggerichten.


OBERHITZE
Besonders geeignet für empfindliche Speisen und für das Warmhalten von zuvor gegarten Speisen.


GRILL
Dient zum Grillen von Speisen.


HEISSLUFTGRILL
Dient zum sanfteren Grillen von Speisen.


PIZZA FUNKTION
Besonders geeignet für Gemüsegerichte und das Backen von Pizzas.


HEISSLUFTGAREN
Durch diese Funktion wird ein gleichmäßiges Garergebnis erzielt.
Es können zwei verschiedene Speisen unter Berücksichtigung der erforderlichen Garzeiten gegart werden.


AUFTAUEN
Das Gebläse setzt sich in Betrieb, die Heizelemente (Unter- und Oberhitze) bleiben jedoch ausgeschaltet.
Dank dieser Funktion können Speisen schneller als auf herkömmliche Weise aufgetaut werden.
Auf dem Display mit Temperaturanzeige erscheint die Anzeige " **dEF** "

WEITERE FUNKTIONEN

MODUS ABGESCHALTETER HERD
Bei abgeschaltetem Herd sind die Temperatur- und Funktionsanzeige nicht aktiv, während das Timer-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

FUNKTION ZUR BLOCKIERUNG DER BEDIENFUNKTIONEN (KINDERSICHERUNG)
Diese Funktion kann jederzeit aktiviert werden, um die Manipulation des Herdes durch Kinder zu verhindern.
Bei abgestelltem Herd verhindert diese Funktion insbesondere, dass er eingeschaltet wird; bevor irgendeine Kochfunktion aktiviert werden kann muss daher erst die Blockierung entsichert werden.
Zum Einschalten der Blockierung für die Bedienfunktionen die Taste ON/OFF gedrückt halten, bis das

angezeigt wird (etwa 5 Sekunden) und dann ON drücken; danach zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.
Bitte beachten: bei eingeschalteter Blockierung kann keine Kochfunktion aktiviert, sondern nur der Minutenzähler eingestellt werden.
Wenn die Blockierung hingegen nach der Einstellung einer beliebigen Kochfunktion (manueller Betrieb, Halbautomatik, Automatik) aktiviert wird, kann nur der Minutenzähler verstellt oder der Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF ausgeschaltet werden. Beim Drücken jeder beliebigen anderen Taste hingegen

erinnert die Anzeige des daran, dass die Kindersicherung aktiv ist.

Durch das manuelle oder automatische Abschalten des Herds wird die Blockierung der Bedienfunktioinen nicht aufgehoben. Zum Aufheben der Blockierung der Bedienfunktionen die Taste ON/OFF gedrückt halten, bis das

angezeigt wird (etwa 5 Sekunden) und dann OFF drücken; danach zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.
Wenn der Herd blockiert ist, kann er nicht durch Drücken der Taste ON/OFF eingeschaltet, sondern nur ausgeschaltet werden (OFF).

TASTE ON/OFF

Mit der Taste ON/OFF kann jederzeit und egal welche Funktion eingestellt ist, der Herd ausgeschaltet werden.
Alle Kocheinstellungen werden in diesem Fall annulliert. Für den nächsten Kochvorgang die entsprechenden Anweisungen von Anfang an befolgen. .
Wenn der Herd eingeschaltet ist und die Bedienfunktionen blockiert sind, wird der Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF ausgeschaltet, ohne dass jedoch die Blockierung deaktiviert wird.
Zum Deaktivieren der Blockierung die Taste ON/OFF mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten: das Display zeigt daraufhin erst das und dann " **OFF** " an, danach erscheint wieder die Uhrzeit.

SYMBOL " ° "
Zeigt die Gradzahl an.
Wenn das Symbol blinkt, wird der Herd gerade auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.
Wenn es kontinuierlich angezeigt wird, bedeutet dies, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

ANNULLIERUNG DER EINSTELLUNGEN VON KOCHDAUER UND ENDE DES KOCHVORGANGS.
Die Einstellungen für die Kochdauer und die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs können jederzeit durch gleichzeitiges Drücken der Tasten und STOP annulliert werden.
ACHTUNG: Der Herd bleibt jedoch eingeschaltet, und zwar mit der ausgewählten Funktion im manuellen Modus (ohne Zeiteinstellung).
Die Kochdauer und/oder die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs können daraufhin neu eingestellt oder der Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF ganz abgeschaltet werden.

Der Drehteller (Abb. 10-13)

Der Drehteller funktioniert zusammen mit dem Radialgebläse, wie in der Funktionsbeschreibung des Backofens aufgeführt ist.

Am Boden der Hohlraums ist der Flansch mit dem Motor des Drehtellers befestigt (Abb. 10);
ebenfalls am Boden befindet sich die Führung (Abb. 10) auf der das Drehgestell eingesetzt ist (Abb. 12), auf ihm liegt der Drehteller aus Glas.
Auf dem Flansch wird eine Kupplung (Abb. 11 und 12), für die Drehung des Tellers eingebaut.
Zuletzt wird auf den Drehteller der entsprechende Rost gelegt (Abb. 13).

Anmerkungen:

Den Behälter für das Gargut immer in die Mitte des Rostes stellen.
Die Bauteile und Töpfe immer mit Schutzhandschuhen oder Topflappen anfassen: **Verbrennungsgefahr**
Warten, bis der Teller auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor er abgespült wird.
Die Drehung des Teller kann sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen denselben erfolgen, da die Drehrichtung nicht festgelegt ist.
Backofenformen benutzen, da sie einen niedrigen Rand und den passenden Durchmesser haben.
Den Glasteller umsichtig handhaben, um ein Brechen zu vermeiden.



Abb. 10

Abb. 11

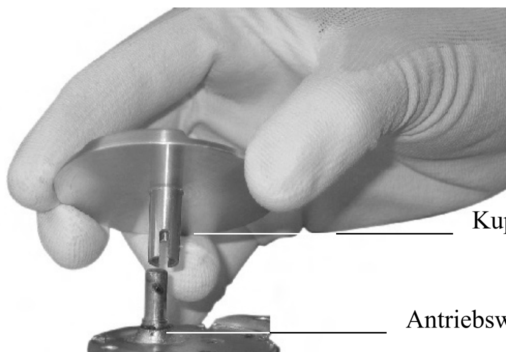


Abb. 12

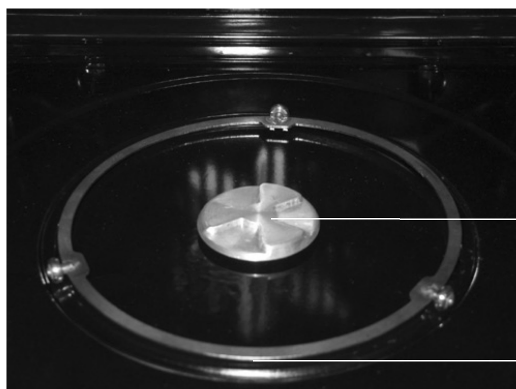


Abb. 13



Ersatz der Glühbirne der Ofenbeleuchtung - Abb. 14

Der Ofen ist mit einer Glühbirne ausgestattet, die folgende Merkmale hat:
25W
Schraubsockel E-14
T 300° C

ACHTUNG: Zuerst die Stromzufuhr unterbrechen.
Falls die Glühbirne der Ofenbeleuchtung ausgetauscht werden muß, muß man die Schutzabdeckung "A" entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben, die Glühbirne austauschen und dann die Schutzabdeckung "A" wieder anbringen.

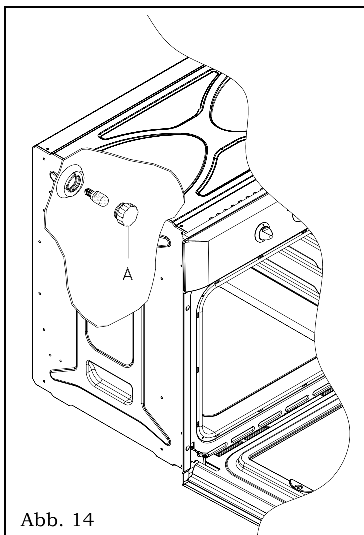


Abb. 14

Abmontierung der Ofentür - Abb. 15

Zur Reinigung des Backofens kann man die Ofentür abmontieren.
Diese Geräte haben

Scharniere mit beweglichen Bügeln

Wenn man die zwei bewegliche Bügel "B" (auf dem Scharniere "A") aufhebt, wirkt die Scharnierebefestigung nicht mehr.

Man kann nun die Ofentür an den Seiten, nah an den Scharnieren, fassen, anheben und nach außen hin herausziehen. Um die Tür wieder anzubringen, schiebt man die Scharniere wieder in ihre Schienen und **positioniert man vor dem Schließen der Ofentür wieder die zwei beweglichen Bügel "B" ab.**

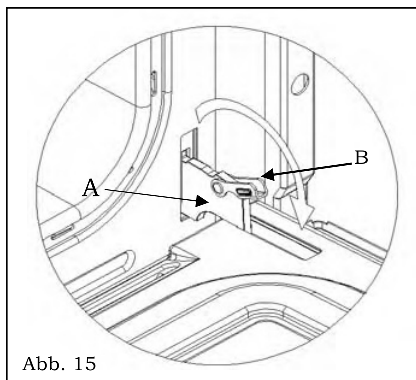


Abb. 15

HERAUSNEHMEN DER INTERNEN GLASSCHEIBE AUS DER OFENTÜR

(A . 6- 7)

Auf keinen Fall Scheuermittel verwenden, da diese Schäden verursachen können. Kratzer auf der Oberfläche der Glasscheibe können gefährliche Defekte verursachen. Um die interne Glasscheibe aus der Ofentür zu entfernen, eine Münze als Hebel in den Rillen (A) ansetzen, bis die beiden Füße (B) aus ihren Sitzen kommen (Abb. 16). Die Scheibe anheben, wie auf Abbildung 2 zu sehen ist, und von oben herausnehmen. Um die Scheibe wieder einzusetzen, die beiden oben beschriebenen Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

Die Scheibe einsetzen und dazu an der Innenseite der Tür aufsetzen und in Position drücken. Gegen die Scheibe drücken, bis die Füße in ihrer ursprünglichen Stellung einrasten (Abb. 7). **Beim Saubermachen vom Raum zwischen den Scheiben der Tür und dem internen Rahmen mit der gebotenen Vorsicht vorgehen, da die Ränder durch die Verarbeitung scharf geworden sein können.**

HERAUSNEHMEN DER INTERNEN GLASSCHEIBE AUS DER OFENTÜR
(Abb. 6- 7)

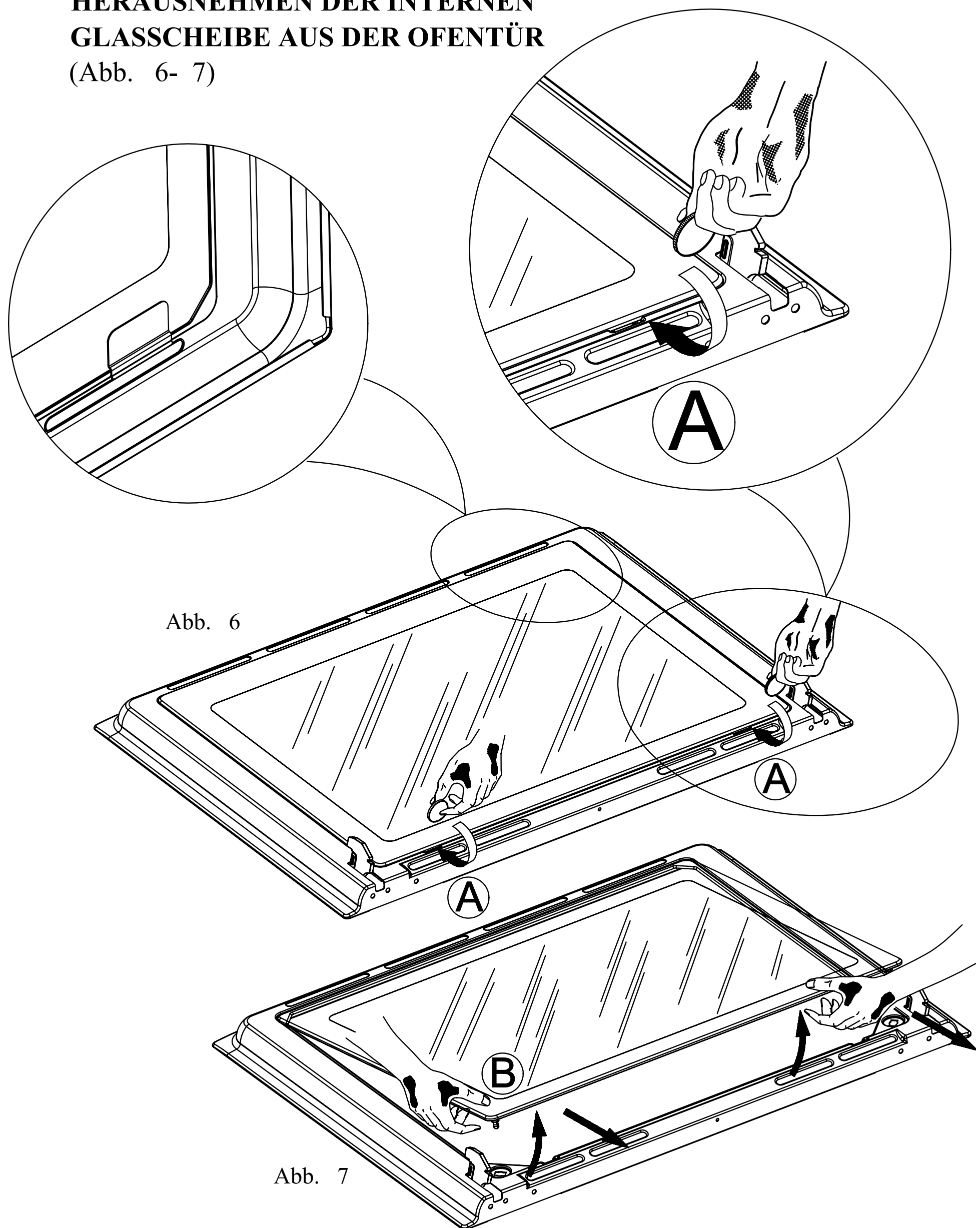
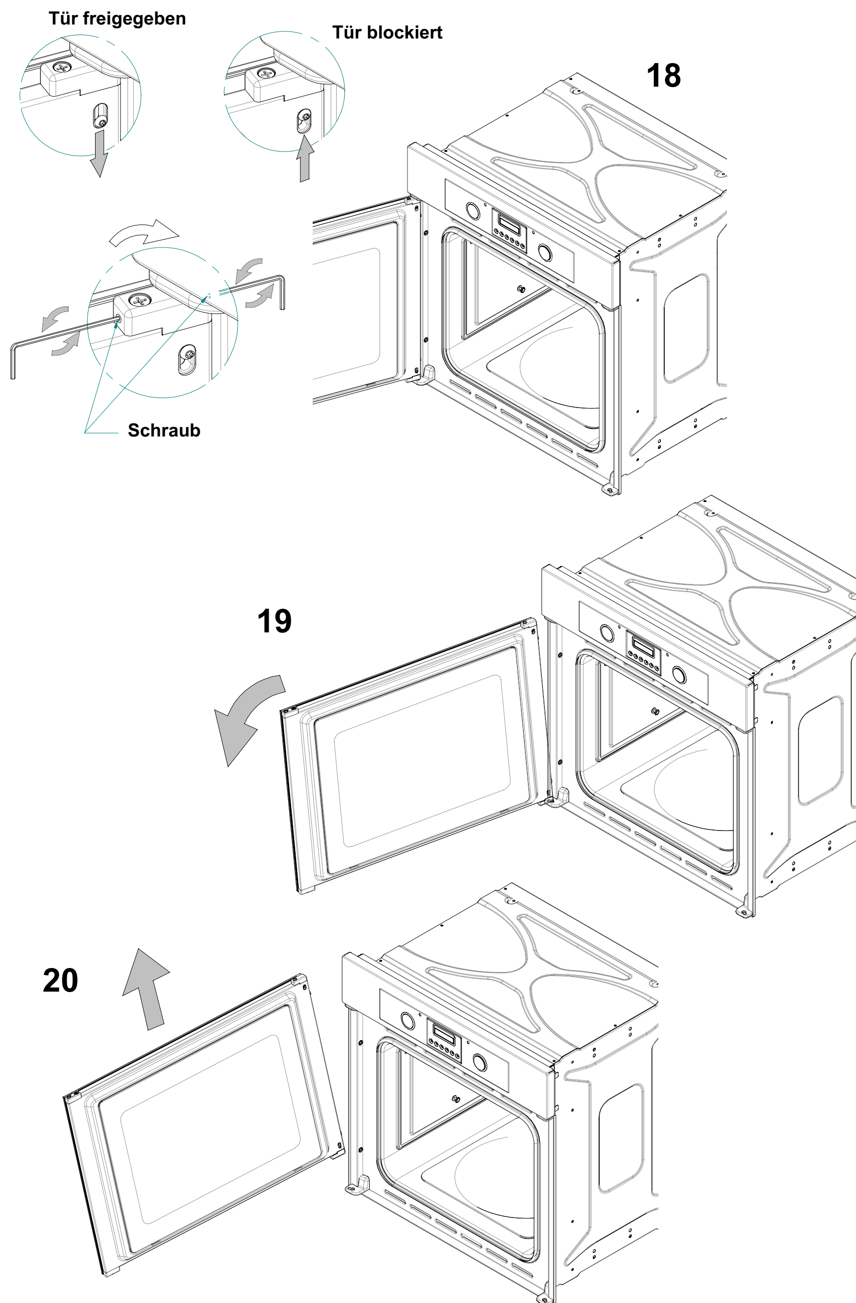


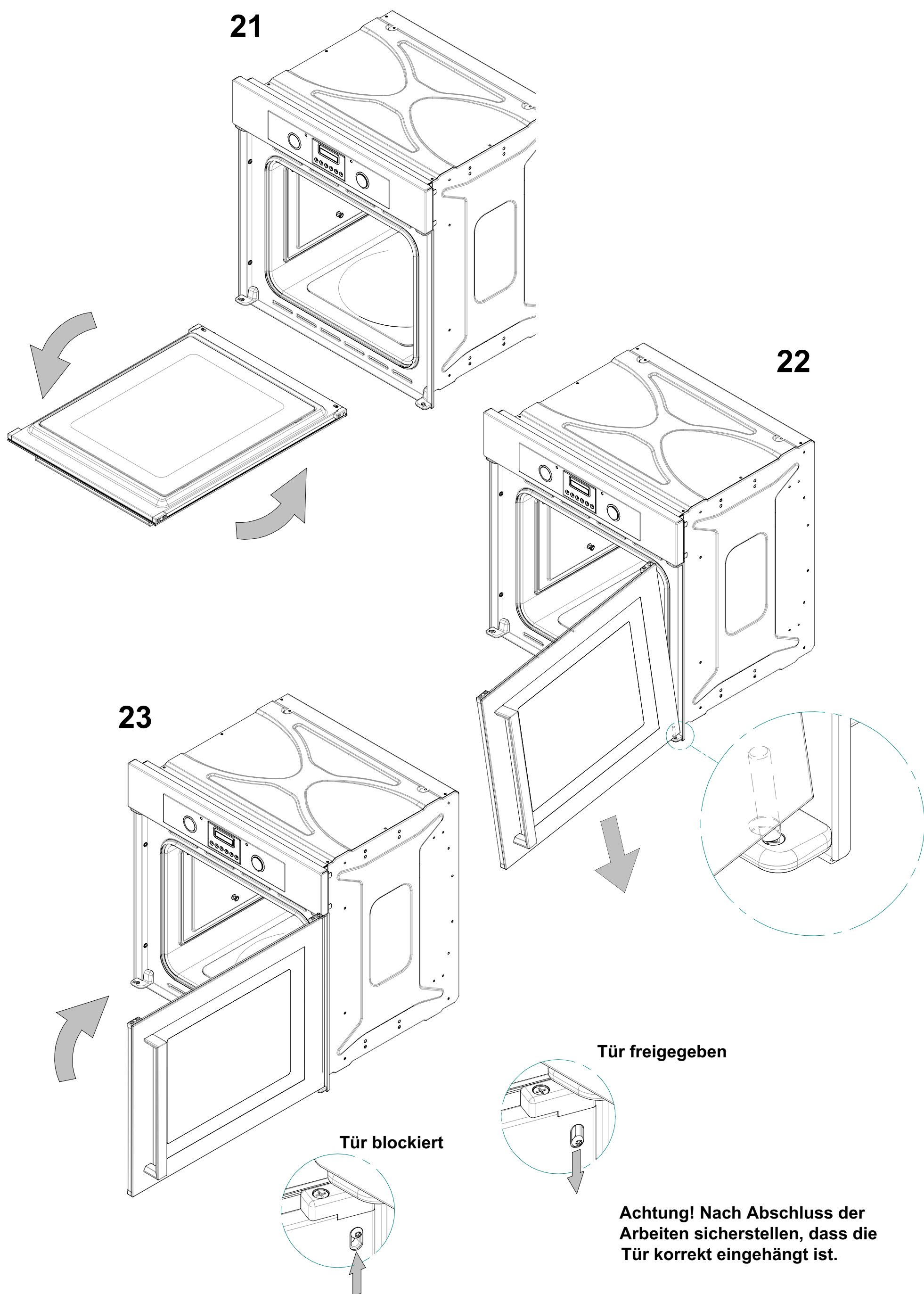
Abb. 6

Abb. 7

HERAUSNEHMEN UND EINSETZEN DER OFENTÜR (Abb. 18-23)

Die Tür kann an beiden Seiten eingehängt werden.





Achtung! Nach Abschluss der Arbeiten sicherstellen, dass die Tür korrekt eingehängt ist.

Installierung der Selbstreinigenden Wanden (Optional) - Abb. 24

1) Die Platte (A) mit 4 selbstschneidenden Schrauben befestigen.

2) Die Platten (C) an die Seitenwände des Backofens lehnen und die vorher entfernten Gitter darauf befestigen.

3) Die vorher entfernten Zubehörteile wieder in den Backofen schieben und befestigen.

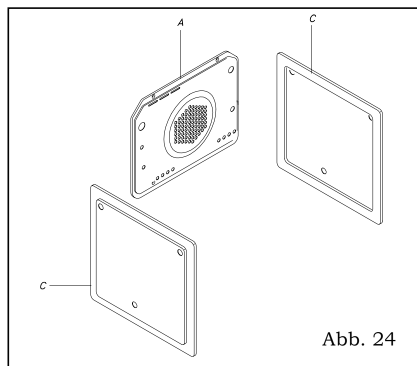


Abb. 24

Zubehörteile - Abb. 25

Der Backofen kann Auflagegitter haben, die an den Wänden befestigt werden und in die man die Roste und das Ofenblech schiebt.

Um die Auflagegitter zu entfernen, soll man das Detail "A" leicht durch Druck betätigen.

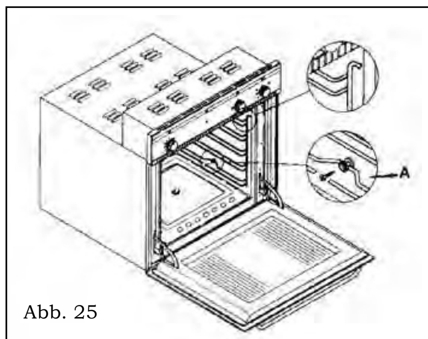


Abb. 25

Reinigung und Instandhaltung des Backofen

Wichtig: Bevor man mit Instand-Haltungsmaßnahmen beginnt, den Stromstecker aus der Steckdose ziehen oder den Strom ganz abschalten.

Reinigung des Backofens: Bei Backöfen ohne selbstreinigende Wanden muß die Reinigung direkt nach Benutzung, bei warmem, **nicht mehr heißen** Ofen vorgenommen werden, damit der durch das Braten oder Backen an den Wänden entstandene Fettfilm leicht entfernt werden kann. Außerdem haben die Fettspritzer und - tropfen noch keine harte Kruste. Zuallererst entfernt man die verchromten Auflagegitter, wie in Abbildung 11 gezeigt.

Der Backofen wird zuerst mit einem weichen, in verdünnte Ammoniaklösung getauchten Tuch gereinigt, dann mit sauberem Wasser abgespült und schließlich trockengerieben. Sollten trotzdem noch Flecken oder Tropfen bleiben, legen Sie ein in Ammoniak getränktes Tuch auf den Boden des Backofens, schließen die Tür und waschen den Ofen nach ein paar Stunden mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel aus. Sie waschen dann mit sauberem Wasser nach und reiben den Ofen sorgfältig trocken. Die Außenkomponenten aus Metall werden mit einem weichen Tuch, Wasser und Seife gereinigt; man sollte auf keinen Fall Scheuermittel in Pulverform verwenden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für, aufgrund falscher Installation oder missbräuchlicher Verwendung des Gerätes, entstandene Personen- und Sachschäden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, den Produkten jederzeit, auch ohne Vorankündigung, notwendige oder nützliche Änderungen vorzunehmen.

Index

Données techniques	**116**
Instructions pour l'utilisateur	**116-119**
Instructions d'installation	**120-123**
Bandeau	**124**
Éléments et opérations commandés par le sélecteur	**125-126**
Table cuisson	**127**
Comment utiliser le grill	**128**
Comment utiliser le tournebroche	**128**
Minuterie à alarme sonore 60 minutes	**129**
Minuterie de fin de cuisson 120 minutes	**129**
Programmateur analogique	**130**
Horloge analogique	**130**
Programmateur électronique	**131-143**
Le plateau tournant	**144-145**
Retrait du panneau en verre interne de la porte du four	**146-147**
Retrait et réinstallation de la porte du four	**148-149**
Replacement de la lampe à l'intérieur du four	**150**
Démontage de la porte	**150**
Accessoires à option	**151**
Nettoyage et entretien du four	**152**

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoigné en choisissant un de nos produits de qualité. Notre société souhaite vivement que vous puissiez profiter au mieux des prestations de cet appareil, prestations qui ont orienté votre choix.
C'est pour cette raison que nous vous invitons à suivre attentivement les instructions de ce manuel, en ne prenant en compte que les paragraphes concernant les accessoires et les instruments livrés avec votre appareil.

Données techniques
Appareil conforme aux suivantes normes européennes:
73/23/EEC ; 89/336/EEC ; 89/109/EEC.

Tension d'alimentation
230 V~ 50 Hz / 220 V~ 60 Hz

Dimensions utiles du four
Hauteur : 340 mm
Largeur : 440 mm
Profondeur : 390 mm
Volume : 59 litres

Puissance des éléments chauffants
Pour le four Statique 1:
- Résistance du plateau : 1,3 kW
- Résistance du plafond : 0,9 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,65 kW

Pour le four Statique 2:
- Résistance du plateau : 1,3 kW
- Résistance du plafond : 0,9 kW
- Résistance du grill : 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,25 kW

Pour le four Ventilé :
- Résistance du ventilateur : 2,3kW
- Résistance du grill : 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,38 kW

Pou le four Multifonction-Ventilé :
- Résistance du plateau : 1,3 kW
- Résistance du plafond : 0,9 kW
- Résistance du grill : 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,28 kW

Pou le four Multifonction :
- Résistance du plateau : 1,3 kW
- Résistance du plafond : 0,9 kW
- Résistance du ventilateur : 2,3kW
- Résistance du grill : 1,35 kW
- Puissance maximale absorbée : 2,38 kW

ATTENTION: l'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, selon les normes en vigueur. L'appareil doit être débranché avant de procéder à toute intervention de réglage, entretien, etc.

Raccordement électrique
Vérifier que le voltage et la capacité de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent au voltage et à la puissance indiqués sur la plaquette fixée dans la socle du four et visible en démontant la porte.

Le four doit être branché au moyen d'un câble de section minimum de 1,5 mm à l'arrière, en prévoyant un interrupteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur, ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3mm.

Avertissement : Cet appareil doit être branché à la terre.

Notre société décline toute responsabilité pour les accidents éventuels survenant aux personnes et aux objets provoqués par l' absence de raccordement à la terre ou par un raccordement à la terre défectueux.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Cet appareil est conforme aux suivantes directives CE :

93/68/CEE : Normes Générales

2006/95/CE : Basse tension
89/336/CEE : Compatibilité électromagnétique
Règlement CE n° 1935/2004 : Aptitude des matériaux en contact avec les aliments

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Ce manuel constitue partie intégrante de l'appareil.
Nous recommandons de le conserver durant tout le cycle de vie de l'appareil et de le lire attentivement pour procéder à l'installation, l'utilisation, l'entretien, le nettoyage et le traitement de l'appareil.

Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer toute intervention sur celui-ci.
Attention: la mise à la terre est obligatoire conformément à la loi.

Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud: éloigner les enfants et ne pas toucher les éléments de chauffe situés à l'intérieur.
Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer le four.
Ne pas utiliser l'appareil pour rééchauffer la pièce.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contre les accidents.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes, causés par un mauvais entretien de l'appareil.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans aucun préavis, toute modification qu'il jugera utile à ses produits.

Les pièces d'emballage (ex: feuilles, polystyrène) peuvent résulter dangereuses pour les enfants (danger d'étouffement).
Tenir les pièces d'emballage hors de la portée des enfants.

L'appareil est prévu pour n'être utilisé que par des adultes ayant bien lu le présent manuel d'emploi.
Les enfants ne sont souvent pas à même de discerner les risques liés à l'utilisation de l'appareil.
Nous vous prions donc de bien surveiller les enfants et de ne pas les faire jouer avec l'appareil.
Les personnes handicapées doivent être assistées par des adultes.
Il est interdit d'effectuer toute modification, altération ou tentative de réparation, surtout en utilisant des outils (tournevis, etc.), soit à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'appareil.

Les réparations, surtout celles des composants électriques, ne peuvent être effectuées que par du personnel spécialisé.
Une réparation inappropriée pourrait provoquer de graves accidents, endommager l'appareil et l'équipement et/ou causer des dysfonctionnements.
Les appareils réparés par les centres d'assistance doivent être soumis aux essais de routine, en particulier à l'essai de continuité du circuit à la terre.

Ce produit a été conçu pour une utilisation de type domestique.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes dérivant d'une mauvaise installation ou d'une utilisation inappropriée, erronée déraisonnable.

Attention:
En cas de démontage, entretien et nettoyage de l'appareil, faire attention aux parties qui pourraient être tranchantes.
Nous recommandons donc d'utiliser des instruments de prévention et de protection adéquats (gants, etc.) .

En cas de panne de fonctionnement ou en cas de réparation nécessaire, demander l'intervention du service d'assistance clientèle.
Si le four présente des dommages apparents, ne pas le mettre en fonction, mais le débrancher du secteur et contacter le service d'assistance clientèle.
Si vous deviez constater quelque problème de fonctionnement, débrancher immédiatement le four du secteur.
Vérifier que le câble de branchement des appareils électriques ne puisse rester coincé dans la porte du four: ceci endommagerait l'isolation électrique.
Si le câble de branchement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service d'assistance clientèle afin d'éviter toute situation de danger.
Avant de refermer la porte du four, contrôler qu'aucun objet ni animal domestique ne soit placé dans la chambre de cuisson.
Ne déposer aucun objet sensible à la chaleur ou inflammable à l'intérieur de la chambre de cuisson, comme par exemple, des produits nettoyants, des sprays pour le four, etc.
Pendant le fonctionnement, le four est fortement surchauffé. Le four surchauffé reste tel pendant longtemps, même après l'avoir débranché, et il se refroidit lentement jusqu'à atteindre la température ambiante. Attendre une période suffisamment longue avant d'effectuer, par exemple, le nettoyage du four.
De la vapeur ou des gouttes d'eau pourraient sortir du four lors de l'ouverture de la porte.
Si le four contient de la vapeur, nous vous conseillons de ne pas y introduire les mains.
Les huiles ou les graisses surchauffées prennent feu facilement.
Il est dangereux de chauffer de l'huile dans la chambre de cuisson pour cuisiner de la viande, partant il faut l'éviter.
Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse en train de brûler (danger d'explosion); étouffer les flammes avec des chiffons mouillés.

La grille, les plaques et les récipients de cuisson atteignent de hautes températures: utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour casseroles.
Pendant l'emploi et l'entretien du four, faire attention à ne pas vous coincer les doigts dans les charnières de la porte, pour éviter tout écrasement ou blessure.
Y prêter attention, surtout en présence d'enfants.
Laisser la porte du four ouverte uniquement en position appuyée.
Une porte restée ouverte pourrait créer le risque de trébuchement.
Ne pas s'asseoir ni s'appuyer contre la porte du four, ni ne l'utiliser comme plan de travail.

Toutes les interventions sur les électroménagers doivent être effectuées par un personnel qualifié.
Pour l'entretien et la maintenance, l'installation et le nettoyage de l'appareil utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).
Le soulèvement et la maintenance d'appareils de poids >25kg ou avec des dimensions qui ne permettent pas une prise facile doivent être effectuées en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.

Avant d’utiliser le four pour la première fois

Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l’appareil.

Après avoir déballé le four, l’avoir encastré dans le meuble at avoir extrait les acessoires (lèchefrites et grilles), il est nécessaire de le faire chauffer à la température maximale pendant environ 20 minutes de façon à éliminer d’éventuels résidus huileux dus à la fabrication, qui pourraient entraîner des odeurs désagréables durant la cuisson. Au cours de cette phase, aérer la pièce.
Rincer les lèchefrites et les grilles avec un produit à vaisselle.

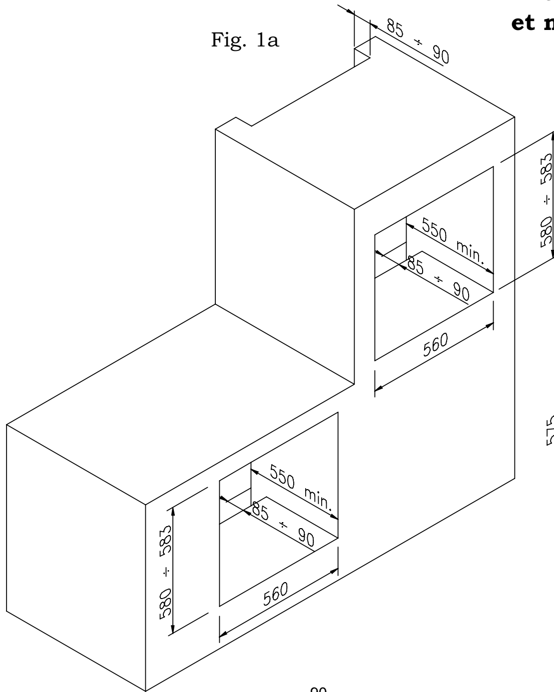
Au cours des premières minutes de marche du four, il est possible de constater sur la façade une éventuelle formation de condensation qui ne compromet pas le fonctionnement de l’appareil.

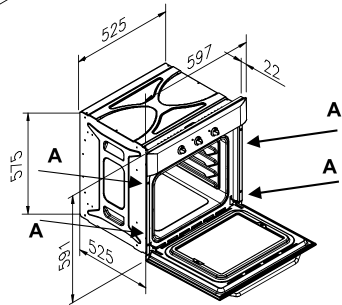
Remarques importantes pour le montage

Pour l'encastrement respecter les dimensions indiquées à la fig. 1a, 1b.
Le four peut être placé sous le plan de travail ou en colonne, dans ce cas le meuble devra être prévu avec un jour de 80/90cm à l'arrière et au-dessus (fig. 1a et 1b).
La fixation du four sur le meuble s'effectue avec 4 vis A placées aux angles de l'encadrement de la porte du four (fig. 1a et 1b).
Ne pas s'aider de la porte comme levier pour entrer le four dans le meuble.
Ne pas exercer des pressions excessives sur la porte ouverte.
Toutes les interventions sur les électroménagers doivent être effectuées par un personnel qualifié.
Pour l'entretien et la maintenance, l'installation et le nettoyage de l'appareil utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).
Le soulèvement et la maintenance d'appareils de poids >25kg ou avec des dimensions qui ne permettent pas une prise facile doivent être effectuées en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.

Encastrement pour le four ventilé et multifonction

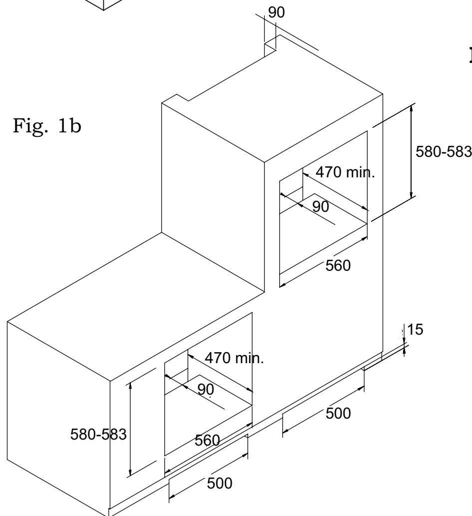
Fig. 1a





Encastrement pour le four statique

Fig. 1b



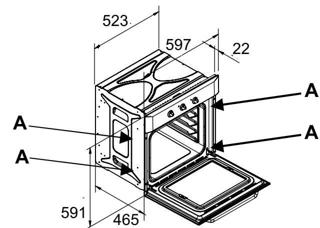
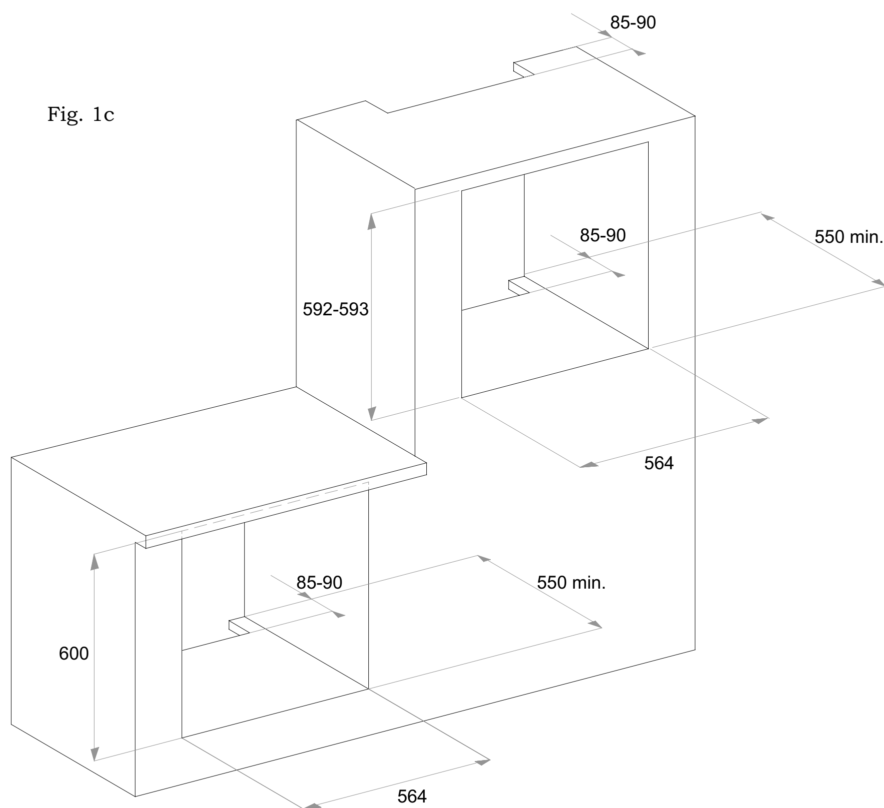


Fig. 1c-1d :

Installation du four avec la porte que peut être accrochée sur le deux côtés



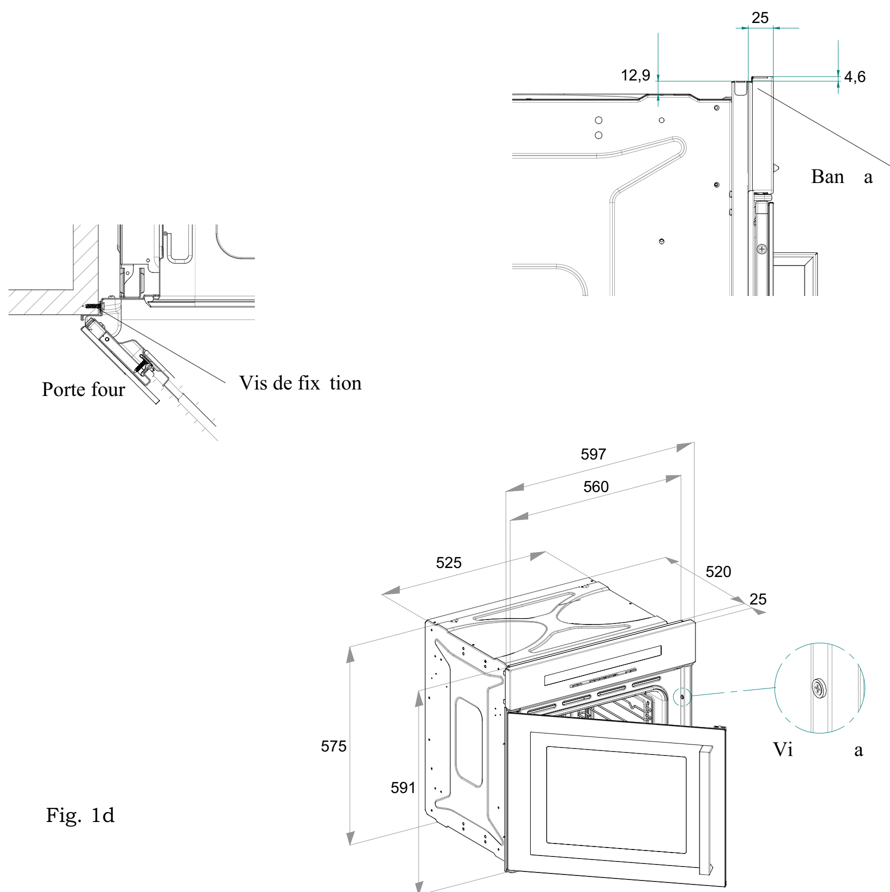
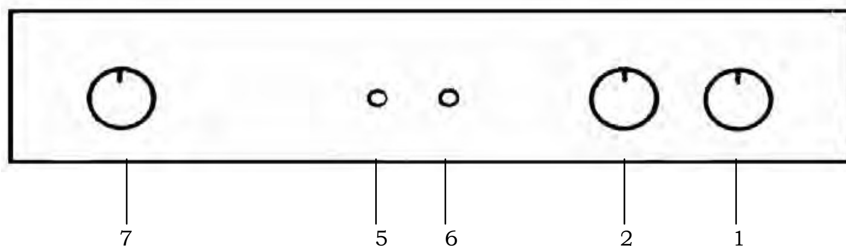
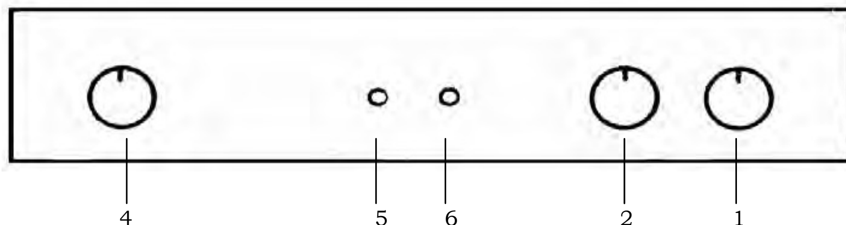
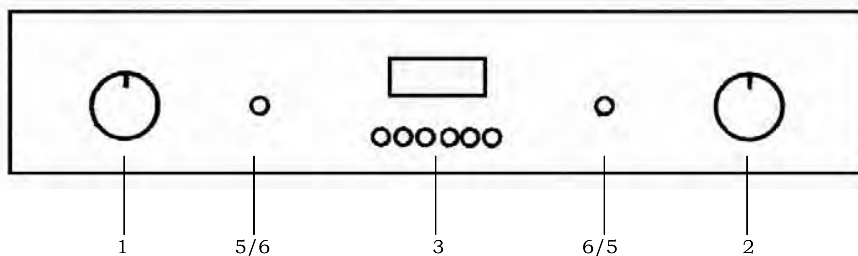

25
12,9
4,6
Ban   a
Porte four
Vis de fix tion
597
560
525
520
25
575
591
Vi   a

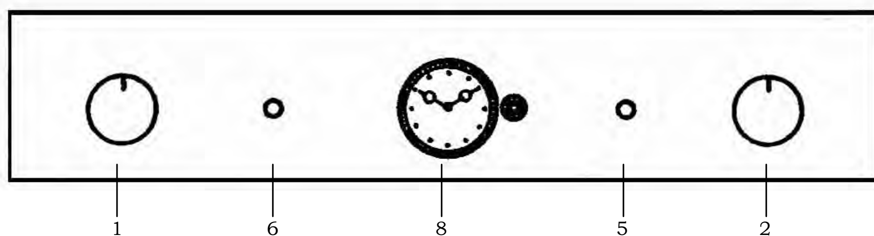
Fig. 1d

Bandeau







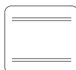


1. Thermostat
2. Commutateur
3. Programmateur électronique
4. Minuterie fin de cuisson
5. Lampe verte
6. Lampe jaune
7. Minuterie à alarme sonore
8. Programmateur analogique et Horloge analogique

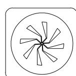
Éléments et opérations commandés par le sélecteur:



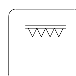
DECONGELATION
La lumière du four et le voyant vert s'allument comme pour toutes les autres fonctions du four.
Le ventilateur se met en route, mais sans propagation de chaleur (le thermostat n'est pas en fonction). La porte du four doit être fermée. Ce type de fonction permet la décongélation des aliments en utilisant environ 1/3 du temps normalement employé.



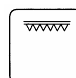
CUISSON TRADITIONNELLE
Sélectionner la température désirée entre 50°C et 250°C.
Le voyant jaune s'allumera jusqu'à ce que la température programmée soit rejointe. On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les aliments.



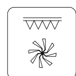
CUISSON VENTILEE
Le ventilateur et la résistance circulaire se mettent en route et la chaleur sélectionnée, au moyen du thermostat sur une température comprise entre 50°C et 250°C, est diffusée de façon régulière et homogène dans toutes les parties du four.
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'introduire les aliments.
On peut cuire deux types de plats différents (ex. viande et poisson), en respectant évidemment les différents temps de cuisson.



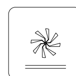
GRILL CENTRAL
Sélectionner au moyen du thermostat la température choisie, comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée. Ce type de cuisson est spécialement indiqué pour les petites quantités d'aliments.



DOUBLE GRILL
Sélectionner au moyen du thermostat la température choisie, comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée ou semi-ouverte. Dans ce dernier cas, il faut utiliser le déflecteur. Ce type de cuisson est spécialement indiqué pour des plats consistants qui requièrent l'action du gril sur toute la surface.

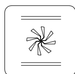


VENTILATEUR + GRILL
Régler le thermostat sur la température désirée comprise entre 50°C et 250°C.
L'action du ventilateur, associée à l'action du gril permet une cuisson rapide et en profondeur des plats particuliers.
On conseille de réchauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire les aliments.

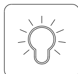


VENTILATEUR + SOLE
Sélectionner la température désirée pour ce type de cuisson particulièrement délicate et lente.
On déconseille de préchauffer le four.

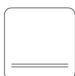
Éléments et opérations commandés par le sélecteur:



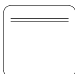
CUISSON TRADITIONNELLE + VENTILATEUR
Sélectionner la température désirée comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée. Ce type de cuisson est l'intégration entre cuisson conventionnelle et ventilée. Cuisson indiquée pour cuire (pain, pizza, lasagne).
On conseille de préchauffer le four.



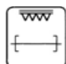
LUMIERE FOUR



RESISTANCE SOLE
Sélectionner la température adéquate comprise entre 50°C et 250°C.
Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour réchauffer les aliments.



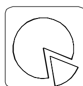
RESISTANCE VOUTE
Placer le thermostat entre 50°C et 250°C.
Type de cuisson pour aliments particulièrement délicats et pour conserver la chaleur après la cuisson.



GRILL + TOURNEBROCHE
Sélectionner au moyen du thermostat la température choisie, comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée. L'insertion automatique du tournebroche s'effectue simultanément à l'allumage du grill.



VENTILATION SEMI-FORCÉE AVEC SERPENTIN INFÉRIEUR.
L'hélice démarre avec le serpentin inférieur.
Le thermostat doit être préréglé à la température désirée. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
Conseillé pour chauffer ou cuire très lentement.



FONCTION PIZZA
Cette fonction est conseillé pour cuire pizza et plats avec légumes.
Les résistances de sole et circulaire et le ventilateur s'allument dans le même temps.



VENTILATEUR + GRILL + TOURNEBROCHE
Sélectionner au moyen du thermostat la température choisie, comprise entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte du four fermée. L'insertion automatique du tournebroche s'effectue simultanément àl'allumage du grill.

Table de cuisson

Plat	Temp. en °C	Niveau * Grille	Temps en min.	
Gâteaux dans moule à pâte battue			**Conseillé**	**Personelle**
Galette, fouace	175	2	55 - 65	
Fouace	175	3	60 - 70	
Tarte	175	3	60 - 70	
Gâteaux dans moule de pâte brisée Fond de Tarte	200	3	8 - 10	
Tarte au fromage, cheesecake	200	3	25 - 35	
Tarte aux fruits	200	3	25 - 35	
Gâteaux dans moule à pâte levée Fond de Tarte	180	3	30 - 45	
Pain blanc 1 kg de farine	200	3	25 - 35	
Petites pâtisseries Pâte brisée	200	3	10 - 15	
Pâte à choux à la crème	200	2	35 - 45	
Pâte biscuit	200	3	15 - 20	
Lasagnes	225	2	40 - 50	
Viandes (temps de cuisson pour chaque cm d'épaisseur)				
Viandes rôties à cuisson longue (ex. veau rôti)	200	2	120 - 150	
Viandes rôties à cuisson brève (ex. Roast beef)	200	2	60 - 90	
Pain de viande	200	2	30 - 40	
Volailles				
Canard 1½ - 2 kg	200	2	120 - 180	
Oie 3 kg	200	2	150 - 210	
Poulet rôti	200	2	60 - 90	
Dinde 5 kg	175	2	àbeu prèss 240	
Gibier				
Lièvre	200	2	60 - 90	
Cuissot de chevreuil	200	2	90 - 150	
Cuissot de cerf	175	2	90 - 180	
Légumes Pommes de terre ou four	220	2	30 - 40	
Tourte de lègumes	220	2	30 - 40	
Poisson Truite	200	2	40 - 50	
Mulet	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grillades				
Côtes de porc		4	8 - 12	
Saucisses		4	10 - 12	
Poulet à la grillade		2	25 - 35	
Rôti de veau à la broche 0,6 kg			50 - 60	
Poulet à la broche			60 - 70	

* Le niveau de la grille est compté à partir du bas (exclus le dépôt sur le fond, le plat de récupération du jus ne pouvant alors être utilisé)

LES INFORMATIONS DESSUS DONNÉES SONT INDICATIVES PUISQUE LE MODE ET LE TEMPS DE CUISSON SONT VARIABLES CONFORMÉMENT À LA QUALITÉ ET QUANTITÉ DES ALIMENTS EMPLOYÉS POUR LA CUISSON

Comment utiliser le grill

Placer les aliments à griller sur la grille ou dans un plat aux bords très bas.
Introduire la grille dans le four au niveau le plus élevé possible.
Introduire le plat de récupération des graisses au niveau immédiatement sous la grille.
Mettre en marche la résistance du grill:

A. Pour le four Statique: Pos. du sélecteur

B. Pour le four Ventilé : Pos. du sélecteur

C. Pour le four Multifonction-Ventilé : Pos. du sélecteur

D. Pour le four Multifonction: Pos. , , du sélecteur

Selon le type d'aliment (viandes, poissons, volailles...) ne pas oublier de le retourner afin d'exposer les deux faces aux rayons infrarouges du grill

Voici quelques temps de cuisson à titre purement indicatif:

Aliment à griller	Temps de cuisson en minutes		
	1° face		2° face
Viandes basses ou fines	6		4
Viandes modérément épaisses	8		5
Poissons fins et sans écaille	10		8
Poissons modérément volumineux (ex. truite, saumon)	15		12
Saucisses	12		10
Toast	5		2

Comment utiliser le tournebroche (où príun) - Fig. 2

Il est possible d'utiliser le tournebroche qui fonctionne avec le grill. Après avoir embroché sur la longueur les aliments, le bloquer avec les deux petites fourchettes. Ensuite procéder de la manière suivante:

A) Introduire la pointe de la broche dans le trou de l'arbre du moteur placé sur l'arrière du four

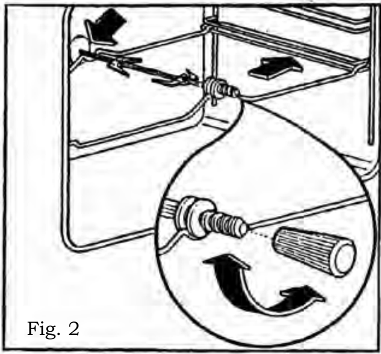
B) Placer le support pour la broche.

C) Déyisser la poignée de la broche.

D) Placer le plateau de récupération des graisses au niveau le plus bas.

E) Placer le bouton de commande sur la pos. , .

F) A la fin de la cuisson, visser la poignée sur le broche et retirer le tout du four.(Fig. 2).


Fig. 2

Minuterie à alarme sonore 60 minutes - Fig. 3

Elle peut être réglée pour une période maximale d'une heure.
Le retentissement du signal sonore n'interrompt pas le fonctionnement du four.
Pour régler la minuterie, tourner le bouton (Fig. 3) à droite jousqu'à 60 minutes.
Ramener le bouton en le tournant à gauche sur le temps désiré.

Le signal sonore retentira une fois la durée choisie écoulée.

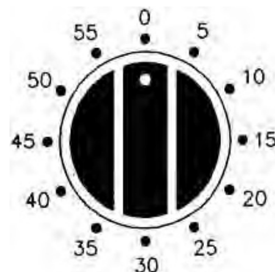


Fig. 3

Minuterie de fin de cuisson 120 minutes - Fig. 4

La fonction de ce programmateur est d'interrompre le fonctionnement du four une fois la durée de cuisson écoulée.

1) FONCTIONNEMENT
Tourner le bouton du thermostat sur la température désirée. Tourner le bouton du programmateur sur la durée de cuisson désirée (max 120 minutes). Une fois la durée choisie écoulée, le programmateur émettra un signal sonore, et interrompra le fonctionnement du four.

2) POSITION MANUELLE
Pour faire fonctionner le four manuellement sans fixer le temps de cuisson, tourner le bouton (Fig. 4) sur la position .

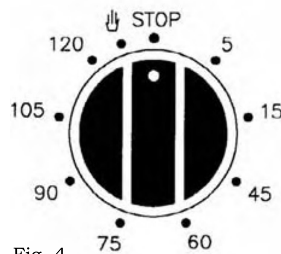


Fig. 4

Programmateur analogique - Fig. 5

Régler l’heure en appuyant sur le bouton de commande “A” et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d’une montre.
Sélectionner l’heure de début de cuisson en tirant vers l’extérieur le bouton de commande “A” et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d’une montre jusqu’à faire coïncider l’index “B” avec l’heure de début cuisson désirée.
Sélectionner l’heure de fin de cuisson en tournant le bouton de commande “A” dans le sens contraire des aiguilles d’une montre jusqu’à faire coïncider le temps désiré (max 180’) avec l’index de référence fixe (en correspondance du XII).
A la fin de la cuisson, le four s’éteint automatiquement et la sonnerie d’avertissement se met en fonction, on peut l’arrêter en tournant le bouton “A” jusqu’au symbole .

Si on veut utiliser le four en excluant l’horloge de programmation (fonctionnement manuel) il faut tourner le bouton “A” jusqu’à faire coïncider le symbole avec l’index de référence fixe.

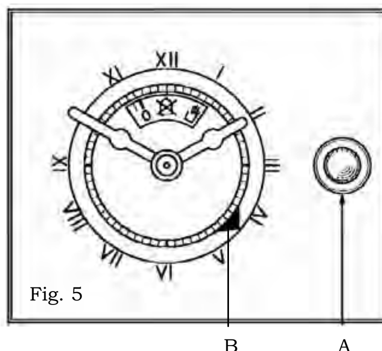


Fig. 5

Horloge analogique - Fig. 6

Réglage de l’horloge : pour la mise au point de l’heure exacte, appuyer et tourner dans le sens des aiguilles d’une montre ou dans le sens contraire le bouton “A”.

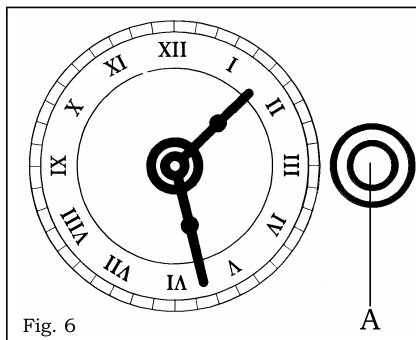


Fig. 6

Programmateur électronique - Fig. 7

Le programmateur électronique regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge de 24 h. avec affichage lumineux
- Timer, avertisseur sonore jusqu' à maximum 23 h. et 59 min.
- Programme en mode automatique de début ou fin cuisson
- Programme en mode semi-automatique (soit seul début cuisson soit seul fin cuisson).

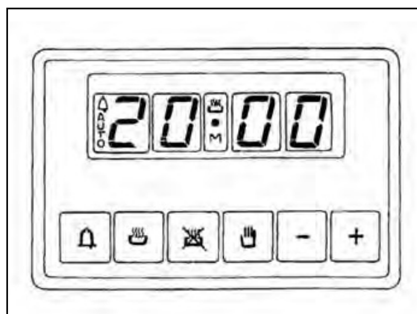


Fig. 7

Description des fonctions des boutons

 " TIMER " AVERTISSEUR SONORE

 " TEMPS DE CUISSON (DURÉE) "

 " FIN DE CUISSON "

 " POSITION MANUELLE "

 " AUGMENTATION DES VALEURS DE TOUS LES PROGRAMMES "

 " DIMINUTION DES VALEURS DE TOUS LES PROGRAMMES "

Description des symboles lumineux

« AUTO » - (clignotant) - Programmateur en mode automatique mais non programmé.

«AUTO» - (allumé en permanence) - Programmateur en mode automatique et programmé.

 Cuisson en mode programmé en cours

 Avertisseur sonore programmé

 et «AUTO» (tous les deux clignotants) - erreur de programmation.

Aucun symbole lumineux sauf les numéros de l'horloge: Programmateur en mode manuel.

Horloge digitale

Les chiffres de l'horloge montrent les heures (0-24) e les minutes.
A la première mise sous tension ou après une interruption du courant trois chiffres clignotent sur le panneau.
Pour la mise à l'heure exacte, il faut en. foncer simultanément les boutons et EN MÊME TEMPS enfoncer ou le bouton [+] ou le bouton [-] jusqu'à fixer l'heure exacte.
La vitesse de réglage dépend de la pression exercée sur les boutons [+] et [-].

Cuisson manuelle (sans utilisation du programmateur)

Pour utiliser le four en mode manuel, donc sans utilisation du programmateur, il faut annuler le clignotement de «AUTO» en enfonçant le bouton .
Si «AUTO» ne s'éteint pas (cela veut qu'il y a encore un programme de cuisson en mémoire) il faut annuler le programme en enfonçant jusqu'à la mise à zéro de l'horloge.

Cuisson en mode automatique (début et fin cuisson)

1) Programmer la durée de cuisson en enfonçant le bouton .

2) Programmer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .

3) Déterminer la température et le programme de cuisson désirés en utilisant les boutons du thermostat et du commutateur.

Après ces opérations le symbole «AUTO» s'allumera en permanence, cela signifie que le four a été programmé.

Voilà un exemple pratique: l'utilisateur souhaite une cuisson de 45 minutes, qui doit terminer à 14 h.

- Enfoncer jusqu'à fixer 0.45.
- Enfoncer jusqu'à fixer 14.00.

Après ces opérations l'heure de l'horloge réapparaîtra et le symbole «AUTO» s'allumera, cela signifie que le programme a été accepté et mémorisé.

A 13.15 h. (14.00 h moins 15 minutes) le four s'allumera automatiquement.
Pendant la cuisson les symboles et «AUTO» s'allumeront.

A 14.00 h. le four s'éteindra automatiquement, un signal sonore retentira jusqu'à ce que l'on enfonce la touche .

Cuisson semi-automatique

A. Programmation du temps de cuisson

B. Programmation de l'heure de fin cuisson

A) Déterminer le temps de cuisson désiré en enfonçant le bouton .
Le four s'allumera immédiatement.
Les symboles «AUTO» et s'allumeront.
Écoulé le temps de cuisson programmé le four s'éteindra, un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus.

B) Fixer l 'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .
Le four s'allumera immédiatement. Les symboles «AUTO» et s'allumeront.
A l 'heure fixée de fin cuisson, le four s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus. Le programme de cuisson peut être visualisé à tout moment en enfonçant le bouton correspondant.
La programmation peut être aussi annulée à tout moment en enfonçant le bouton et en mettant à zéro l'horloge. Ensuite en enfonçant le bouton le four peut être utilisé en mode manuel.

Timer = signal sonore

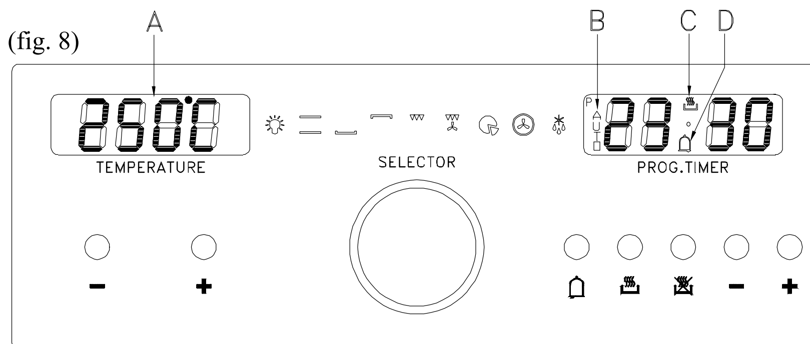
Le «timer» est uniquement un avertisseur sonore qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 min. Régler le timer en enfonçant le bouton et même temps [+] ou [-] jusqu'à obtenir le temps choisi.
Après avoir fixé le temps, l'heure de l'horloge reparaît et le symbole s'allume.

Le compte à rebours commencera immédiatement et peut être visualisé à tout moment en enfonçant le symbole .
A la fin de ce temps, le symbole s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira jusqu'à ce que l'on l'arrête en enfonçant le bouton .

ATTENTION! L'interruption de l'alimentation électrique entraîne la mise à zéro de l'horloge et l'annulation de tous les programmes. Lorsque l' alimentation électrique est rétablie trois zéros clignotant apparaissent et on peut programmer de nouveau la cuisson.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (fig. 8)

(fig. 8)

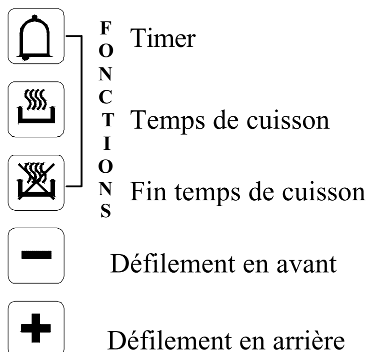


A Température

B Programme automatique

C Durée et mode manuel

D Indicateur minutes



Réglage de l'horloge
Quand on allume le four, l'ecran de visualisation affiche les caractères 00.00 de manière intermittente. Pour régler l'horloge, appuyer en même temps sur les touches et . A l'aide des touches +/- à la droite, régler l'heure. La touche “+” permet d'augmenter la valeur et la touche "-" de la diminuer à une vitesse directement proportionelle à la durée de la pression des touches. Après avoir réglé l'heure, le point entre les heures et les minutes continuera à clignoter pendant 7 secondes.
Pour modifier l'heure, répéter l'operation.

.

Mode de fonctionnement manuel
Appuyer en même temps sur les touches et .
Si un programme de cuisson a été auparavant reglé, le symbole "AUTO" (B) s'éteint et le symbole (C) s'allume.
Tout programme réglé précédemment est annulé.

Fonctionnement semi-automatique avec temps de cuisson

Sélectionner la fonction Temps de cuisson et programmer le temps désiré en utilisant les touches +/- à la droite. Les symboles “AUTO” (B) et casserole (C) s'allument sur l'écran de visualisation. Quand l'heure courante est égale au temps de fin de cuisson, la cuisson se termine et le symbole de la casserole (C) s'eteint. Le four émet un signal acoustique; le symbole "AUTO" (B) clignote. La cuisson est terminée.

Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Sélectionner la fonction Fin temps de cuisson et programmer le temps de fin de cuisson désiré en utilisant les touches +/- à la droite. Les symboles "AUTO" (B) et casserole (C) s'allument sur l'ecran de visualisation. Tourner la manette du commutateur sur la fonction désiré et celle du thermostat sur la température désirée.

Quand l'heure courante est égale au temps de fin de cuisson, le four arrête la cuisson et le symbole de la casserole (C) s'éteint. Le four émet un signal acoustique et le symbole "AUTO" (B) clignote.

Fonctionnement automatique

1) Régler la durée de la cuisson en appuyant sur la touche e sur les touches +/- à la droite.
2) Régler le temps de fin de cuisson en appuyant sur la touche et sur les touches +/- à la droite.
3) Régler la température et le programme de cuisson avec les manettes du thermostat et du commutateur.

Après cette programmation, le symbole “AUTO” (B) s'allume: cela signifie que le four a été programmé. Quand l'heure courante correspond au temps de début de cuisson, le symbole de la casserole (C) s'allume et le four se met en fonction.

Temps de début de cuisson = Temps final de cuisson - Durée de la cuisson.

Exemple: la cuisson dure 45 minutes et doit se terminer à 14.00 heures.

- Appuyer sur et sur “+” jusqu'à atteindre 0.45.
- Appuyer sur et sur “+” jusqu'à atteindre 14.00.

Une fois que la programmation est terminée, l'heure s'affiche sur l'ecran et le symbole “AUTO” (B) clignote continuellement. Cela signifie que le programme de cuisson a été mémorisé.

A 13.15 (14.00 moins 45 minutes), le four s'allume automatiquement. Durant la cuisson, le symbole de la casserole (C) et le symbole "AUTO" (B) restent allumés.
A 14.00, le four s'éteint automatiquement tandis que le symbole "AUTO" (B) clignote. Le symbole de la casserole (C) s'éteint et le four émet un signal acoustique qui continuera à sonner tant qu'on ne l'arrêtera pas.

Timer

Sélectionner la fonction Timer . Le temps est pré-réglé à 5 minutes. Pour le modifier, utiliser les touches +/- à la droite.
Quand le point entre les heures et les minutes de même que le symbole commencent à clignoter, cela veut dire que le compte à rebours a démarré. L'écran affiche l'heure et les minutes du compte à rebours mais en appuyant sur le symbole , il est possible de choisir si l'on désire afficher le compte à rebours ou l'heure courante.

Signal acoustique

Le signal acoustique sonne à la fin du temps réglé ou bien à la fin d'un programme de cuisson pour une durée de 7 minutes. Pour l'éteindre, appuyer sur une touche quelconque de saisie d'un programme (les trois premières à la gauche).
Il est également possible de régler le volume du signal acoustique: pour cela, garder la pression sur la touche “-” à la droite pendant 2 secondes lorsque l'heure s'affiche.

Début du programme et commandes

Appuyer sur la touche du temps de cuisson ou bien de fin de cuisson pour connaître le temps restant.

Signal d'erreur dans la saisie des données

Quand on saisit une mauvaise donnée, on entend le signal acoustique et le symbole “AUTO” (B) clignote.

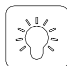
Effacement d'un programme

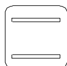
Il possible d'effacer un programme en appuyant simultanément sur les touches et .

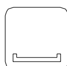
Choix des fonctions
Pour choisir l' une des fonctions ci-dessous, tourner la manette du sélecteur.

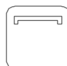
On verra s'afficher les fonctions suivantes:

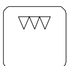
.

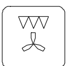
 Eclairage

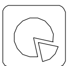
 190°C

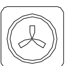
 50°C

 190°C

 250°C

 165°C

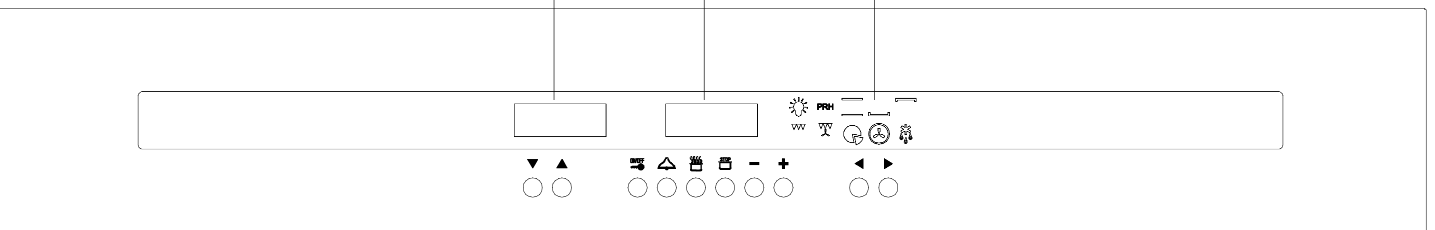
 165°C

 165°C

 Décongélation

Il est possible de modifier la température affichée en utilisant les touches +/- à la gauche, en allant d'un minimum de 40°C à un maximum de 250°C avec une variation de 5°C à la fois. Le symbole °C clignotera jusqu' à ce que l'on atteigne la température souhaitée.

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



TOUCHES	FONCTIONS
▼	Diminution de la température
▲	Augmentation de la température
ON/OFF	ON/OFF et BLOCAGE DES COMMANDES
	Compte-minutes
	Durée de cuisson
STOP	Fin de cuisson
–	Diminution de l'heure
+	Augmentation de l'heure
◀	Choix du programme de cuisson
▶	Choix du programme de cuisson

FONCTIONNEMENT

Lors du premier branchement du four sur le réseau électrique, ou après une coupure de courant, l'écran du timer se met à clignoter.
Le four n'est pas encore activé: pour ceci, procéder d'abord au "réglage de l'horloge".

RÉGLAGE DE L'HORLOGE
Appuyer simultanément et relâcher les touches et STOP, puis régler l'heure exacte avec les touches – et +
.
Note: l'opération doit être effectuée sous les 3 secondes lorsque les points sur l'écran commencent à clignoter; à la fin du réglage, attendre que les deux points lumineux cessent de clignoter.

SONNERIE
Le four émet des signaux acoustiques pour signaler les différentes fonctions, comme par exemple la fin de la cuisson.
Le niveau sonore peut être modifié: à four éteint (OFF) et en appuyant sur la touche – , le four reproduit les 3 niveaux disponibles.
Le dernier niveau sélectionné sera celui qui sera reproduit.

ALLUMAGE DU FOUR
Appuyer et relâcher la touche ON/OFF ; un signal acoustique est émis (bip).
La mention ON s'affiche sur l'écran du timer, le symbole s'allume ainsi que l'éclairage intérieur du four.
On peut procéder au réglage d'une fonction de cuisson.

COMPTE-MINUTES
Le compte-minutes est seulement un compteur de temps qui est tout à fait indépendant des fonctions de cuisson; il peut se révéler très utile pour programmer un avis de fin de cuisson. Il peut aussi être utilisé à four éteint.
Pour programmer le compte-minutes, allumer le four avec ON/OFF , appuyer sur la touche : l'écran se remet à zéro et les points commencent à clignoter;
régler sous les 3 secondes suivantes le temps voulu, avec les touches – et +, pour une durée maximale de 23 heures et 59 minutes, après laquelle,
un signal acoustique sera émis et le symbole de la se mettra à clignoter. Pour faire cesser le signal acoustique et le clignotement des symboles, il suffit d'appuyer sur une des touches STOP – +

FONCTIONNEMENT MANUEL À TEMPS INDÉFINI
Allumer le four; sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches ◀ et ▶: pour chaque type de cuisson, le four propose une température prédéfinie indicative, qui peut être modifiée avec les flèches ▼ et ▲.
Le four se chauffera à la température programmée et le symbole de degré centigrade ° clignotera pour signaler le fonctionnement.
L'atteinte de la température est signalée par un signal acoustique et le symbole de degré cesse alors de clignoter.
Pour éteindre le four, appuyer et relâcher la touche ON/OFF .
Les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, et OFF s'affiche sur l'écran; en outre, un signal acoustique est émis (bip).

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE LA DURÉE DE CUISSON
Pour régler le temps de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF ; appuyer et relâcher la touche . Le symbole **A** s'allume sur l'écran du timer. Régler le temps de cuisson désiré avec les touches - et +, pour une durée maximale de 10 heures et 00 minute.
Après le signal acoustique et le retour sur le timer de l'affichage de l'heure courante, sélectionner une fonction de cuisson avec les touches ◀ et ▶. Le symbole s'allume sur l'écran du timer. Pour chaque fonction de cuisson, le four propose une température prédéfinie, que l'on peut modifier avec les flèches ▼ et ▲.
Le four commence la cuisson pour la durée réglée, puis s'éteint automatiquement;
À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du timer affiche l'heure courante et les deux symboles et **A** se mettent à clignoter.
Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes



Le symbole s'allume sur l'écran des fonctions, puis l'éclairage du four s'allume également.
Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF .

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON
Pour régler l'heure de fin de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF , appuyer et relâcher la touche STOP. Le symbole **A** s'allume sur l'écran du timer. Régler l'heure de fin de cuisson avec les touches - e t +, dont la durée est limitée aux 23 heures et 59 minutes suivantes.
Après le signal acoustique et le retour sur le timer de l'affichage de l'heure courante, sélectionner une fonction de cuisson avec les touches ◀et▶. Le symbole s'allume sur l'écran du timer. Le four propose une température prédéfinie, qui peut être modifiée avec les flèches ▼et ▲.

Le four commence la cuisson jusqu'à l'heure programmée, puis s'éteint automatiquement.
À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du timer affiche l'heure courante et les deux symboles et **A** se mettent à clignoter.

Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes



Le symbole s'allume sur l'écran des fonctions, puis l'éclairage du four s'allume également.

Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF .

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE
Pour régler la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF, appuyer et relâcher la touche et régler le temps de cuisson nécessaire avec les touches - et + . Attendre que les points des heures et des minutes du timer cessent de clignoter; le timer montre à nouveau l'heure courante; puis appuyer sur la touche STOP et régler l'heure de fin de cuisson avec les touches - et + .
Un nouveau signal acoustique est émis et les points cessent de clignoter, ce qui confirme la validation de l'horaire programmé.
La température sélectionnée reste affichée à l'écran, ainsi que l'heure courante et la fonction de cuisson sélectionnée.
L'éclairage du four s'éteint.
Sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches ◀ et ▶. Le four conseille une température déjà programmée, que l'on peut modifier avec les flèches ▼ et ▲

Dès que les points du timer ont cessé de clignoter, le four entre en modalité de cuisson différée. La température et la fonction programmée peuvent encore être modifiées en répétant les opérations décrites plus haut.
Successivement, le four se mettra automatiquement en marche selon la durée spécifiée et s'éteindra à l'heure indiquée.
À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du timer affiche l'heure courante et les deux symboles et **A** se mettent à clignoter.
Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes STOP - + .

Le symbole de s'allume sur l'écran des fonctions, puis l'éclairage du four s'allume également.
Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF.

LIMITATIONS D'UTILISATION DES CUISSONS SEMI-AUTOMATIQUES ET AUTOMATIQUES

Les fonctions de préchauffage (PRH) et de décongélation ne sont pas compatibles avec les cuissons à temps défini, donc:
- après avoir programmé une de ces deux fonctions, on ne peut activer ni la durée ni la fin de cuisson;
- si le four a été programmé en modalité de fonctionnement automatique, on ne peut pas choisir la fonction de préchauffage (PRH) ou de décongélation.

ICÔNES DE L'ÉCRAN


Casserole: si allumée, elle indique qu'une fonction de cuisson est en fonction.
Au contraire, la casserole reste éteinte lorsque les fonctions d'éclairage, de PRH (préchauffage) et de décongélation sont en fonction.
Son clignotement indique la fin d'une cuisson à temps. Pendant la phase de fonctionnement automatique, le symbole reste éteint puis s'allume lors de l'allumage programmé du four.

A (automatique): si allumée, elle indique qu'un temps de cuisson a été programmé; son clignotement indique la fin d'une cuisson programmée.


Cloche: si allumée, elle indique que le compte-minutes est activé; son clignotement indique la fin du comptage des minutes.

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON
Lorsque le four est allumé, on peut régler la température avec les flèches ▼ et ▲ du minimum au maximum, par des augmentations de 5°C comme indiqué sur l'écran.
Note: une température de référence est préprogrammée pour chaque fonction de cuisson, et que l'on peut modifier avec les flèches ▼ et ▲ .

SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON
Lorsque le four est allumé, on peut allumer alternativement les symboles correspondants grâce aux touches ◀ et ▶**,** ce qui permet de choisir la fonction de cuisson désirée.

Fonctions:


ÉCLAIRAGE DU FOUR
On allume l'éclairage intérieur du four en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF pour l'éteindre, appuyer et relâcher de nouveau la touche ON/OFF.
En sélectionnant une fonction de cuisson, l'éclairage intérieur s'allume et reste allumé 3 minutes après l'atteinte de la température programmée.
Pendant une fonction de cuisson ou de décongélation, on peut rallumer l'éclairage du four en appuyant sur une des touches 

l'éclairage reste allumé pendant une minute.
On peut allumer l'éclairage du four même si les commandes ont été bloquées, en appuyant sur une des touches:
STOP – +

PRH **PRÉCHAUFFAGE**
Cette fonction permet de préchauffer plus rapidement le four avant la sélection de la fonction de cuisson.
Un symbole animé s'affiche sur l'écran de la température.
Le préchauffage se termine lors de l'atteinte de la température préprogrammée (non modifiable). Un signal acoustique est alors émis, puis le symbole de l'ampoule et l'éclairage du four s'allument; à ce point, on pGRILeut choisir le cycle de cuisson désiré avec les touches ◀ et ▶ .


CUISSON TRADITIONELLE
Cuisson traditionelle avec fonctionnement de la résistance supérieure et inférieure.

RÉSISTANCE INFÉRIEURE

Ce type de cuisson est adapté aux aliments particulièrement délicats et pour conserver la chaleur après la cuisson.


RÉSISTANCE SUPÉRIEURE
Ce type de cuisson est adapté aux aliments particulièrement délicats et pour conserver la chaleur après la cuisson.


GRIL
Il est indiqué pour faire griller les aliments.


GRILL VENTILÉ
Il est indiqué pour faire griller les aliments de manière plus délicate.


FONCTION PIZZA
Particulièrement indiquée pour cuire la pizza et les légumes.


CUISSON VENTILÉE
Cette fonction permet une cuisson homogène et régulière dans chaque partie du four.
Il est possible de cuire différents types de mets en respectant les différents temps de cuisson.


DÉCONGÉLATION
Le ventilateur se met à marche sans aucune chauffage.
Cette fonction permet de décongeler les aliments en moins de temps.
L' écran de la température affiche le message " **dEF** ".

AUTRES FONCTIONS

MODALITÉ FOUR ÉTEINT
Lorsque le four est éteint, les écrans de la température et des fonctions sont éteints, tandis que l'écran du timer affiche l'heure courante.

FONCTION DE BLOCAGE DES COMMANDES (PROTECTION ENFANT)
Cette fonction peut être activée à tout moment pour empêcher l'utilisation du four par des enfants.
En particulier, si on l'active lorsque le four est éteint, elle en empêche l'allumage: pour remettre le four en fonction, il faudra désinsérer le blocage.
Pour insérer le blocage des commandes, maintenir la touche ON/OFF enfoncée jusqu'à ce que le symbole s'affiche (environ 5 secondes) suivi de ON, puis l'écran retourne à l'affichage de l'heure courante.
Note: à ce point, on ne peut effectuer aucun réglage de cuisson, à l'exception du réglage du compte-minutes.
Si au contraire on active le blocage après un réglage de cuisson quelconque (manuel, semi-automatique, automatique), on ne pourra régler que le compte-minutes ou éteindre le four en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF
En effet, en appuyant sur une autre touche, l'affichage de la vous rappellera que la protection est insérée.

L'extinction manuelle ou automatique ne désactive pas le blocage des commandes. **Pour insérer le blocage des commandes, maintenir la touche ON/OFF enfoncée jusqu'à ce que le symbole** s'affiche (environ 5 secondes) suivi de OFF, puis l'écran retourne à l'affichage de l'heure courante.
Quand le four est bloqué, on ne peut pas l'allumer en appuyant sur la touche ON/OFF; on ne peut que l'éteindre (OFF).

TOUCHE ON/OFF ON/OFF
Si le four est allumé, la touche ON/OFF permet d'éteindre le four à tout moment, ceci avec n'importe quelle fonction programmée.

Tous les réglages de cuisson sont annulés; pour les cuissons suivantes, suivre dès le début les relatives instructions de cuisson.
Si le four est allumé et que la fonction de blocage des commandes est programmée, en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF le four s'éteint, mais la fonction de blocage des commandes reste programmée.
Pour désactiver le blocage des commandes, maintenir la touche ON/OFF enfoncée pendant au moins 5 secondes: l'écran affichera la , puis " **OFF** ", et l'heure s'affichera à nouveau.

SYMBOLE “ ° “
Il représente les degrés centigrades.
Son clignotement indique que le four est en train de chauffer pour atteindre la température programmée.
L'allumage fixe indique que la température programmée est atteinte.

ANNULLATION DES RÉGLAGES DE DURÉE ET DE FIN DE CUISSON
On peut annuler à tout moment les réglages de durée et d'horaire de fin de cuisson en appuyant simultanément sur les touches et STOP ;

ATTENTION: le four reste toutefois allumé pour la fonction choisie en modalité manuelle (à temps indéfini).
On peut reprogrammer les temps de durée et/ou de fin de cuisson, ou éteindre complètement le four en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF .

Le plateau tournant (fig. 10-13)

Le plateau tournant fonctionne ensemble au ventilateur radial, comme illustré dans la description des fonctions du four.

Sur le fond de la cavité du four est fixée la bride avec le moteur du plateau tournant (fig. 10);
toujours sur le fon , on trouve le gui e (fig. 0) o l'on met le chariot (fig. 12) sur lequel est ensuite placé le lateau tournant en verre.
Un enclenchement doit être inséré sur la bride (fig. 11 et 12) our la rotation u plateau. Enfin il faut placer la grille au-dessus du plateau tournant (fig. 13).

Notes:

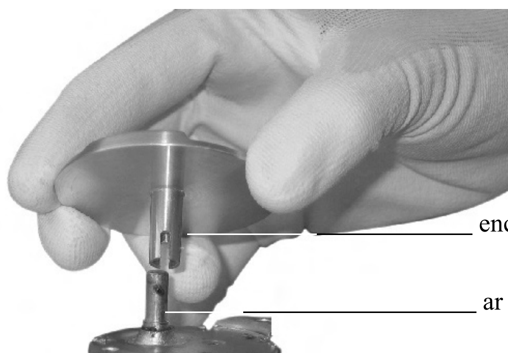
Mettre toujours le plat e cuisson au centre e la grille.
Manipuler les co osants et les plats avec des gants e cuisine ou des maniques: **risque de brûlure.**
Attendre que le plateau soit à température ambiante avant de le laver.
Le plateau peut tourner soit dans le sens des aiguilles d'une montre qu'en sens contraire, car le sens de rotation du moteur n'est pas prédéfini.
Utiliser des plats pour four ayant un bord abaissé et un diamètre adéquat.
Manipuler soigneusement le plateau en verre pour éviter tout risque de rupture.



Fig. 10

bride (fixée sur le fond)

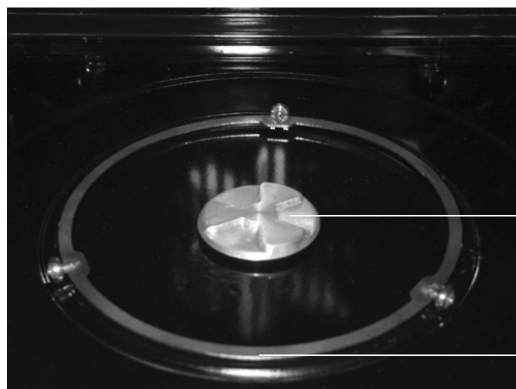
gui e u chariot



ig. 11

enclenche ent rotation lateau

ar re oteur (non visi le)



ig. 12

enclenche ent rotation lateau

chariot our lateau tournant



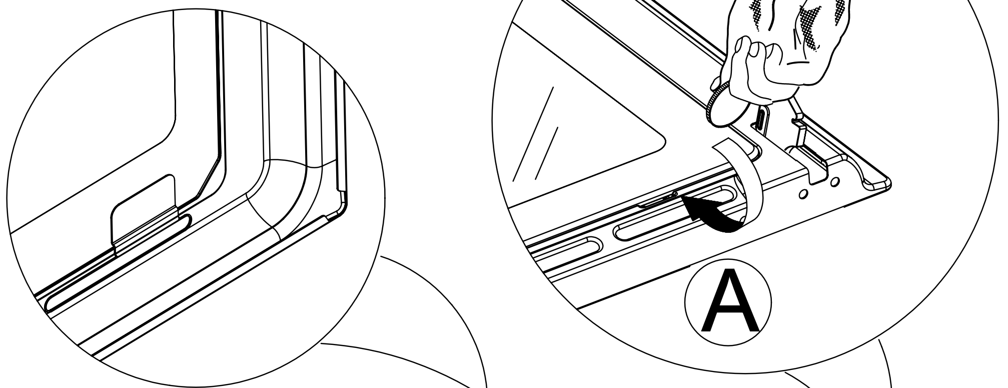
ig. 13

grille

lateau

RETRAIT DU PANNEAU EN VERRE INTERNE DE LA PORTE DU FOUR (fig. 14-15)
N'utiliser aucun produit abrasif qui pourrait l'endommager.
Des rayures sur la surface du panneau en verre peuvent l'endommager gravement.
Pour enlever le panneau en verre interne de la porte du four, utiliser une monnaie pour soulever les rainures (A) jusqu'à ce que les deux pieds (B) soient relâchés de leur logement (fig. 14)
Soulever le verre comme illustré fig. 15 et l'extraire par le haut.
Pour recomposer la porte, répéter les deux opérations précédentes dans le sens inverse.
Reposer le verre en l'appuyant à l'intérieur de la porte et en le poussant dans sa position.
Appuyer sur le verre jusqu'à ce que les pieds s'encastrent dans leur position initiale (fig. 15).
Faire attention lors du nettoyage de l'espace entre les verres de la porte et du cadre interne car certains bords risquent d'être coupants à cause du procédé de travail.

RETR IT D P NNE EN VERRE INTERNE DE PORTE D O R (fig. 14-15)



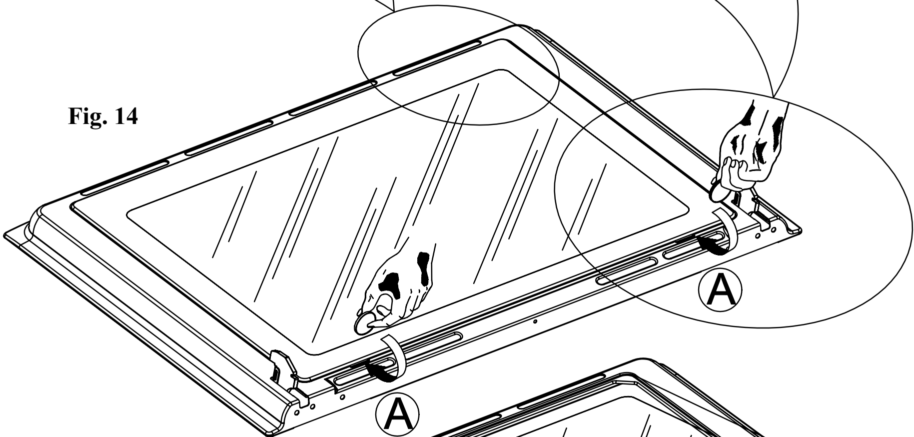
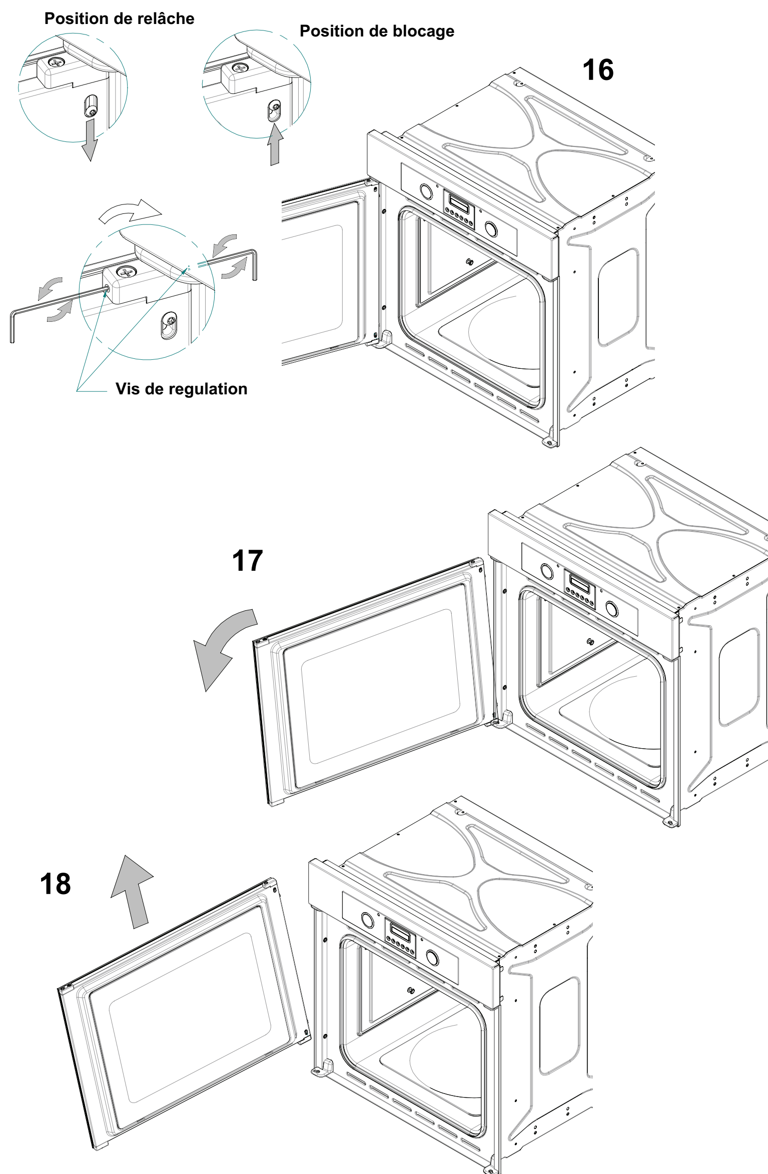


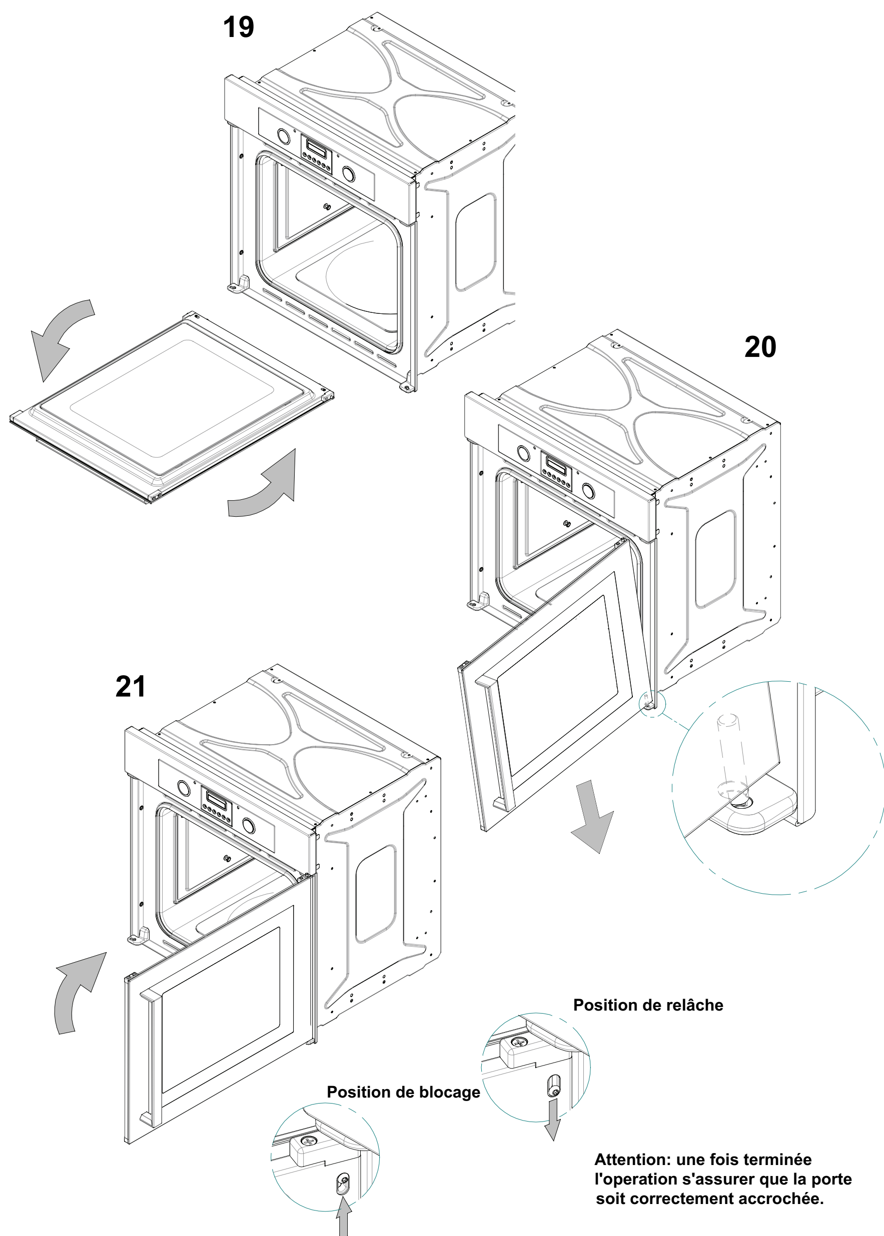
Fig. 14

Fig. 15

RETRAIT ET RÉINSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR (16-21)

La porte peut être accrochée sur les deux côtés





Attention: une fois terminée l'operation s'assurer que la porte soit correctement accrochée.

Replacement de la lampe à l'intérieur du four - Fig. 22

Le four est équipé d'une lampe avec les caractéristiques suivantes:

25W

Fixation à vis E-14

T 300° C

ATTENTION: Couper le courant du four en débranchant la fiche de l'installation électrique.
Dévisser le couvercle de protection « A » en , sens contraire aux aiguilles d'une montre.
Dévisser la lampe et la remplacer par une autre lampe.
Remonter le couvercle de protection « A » (Fig. 22).

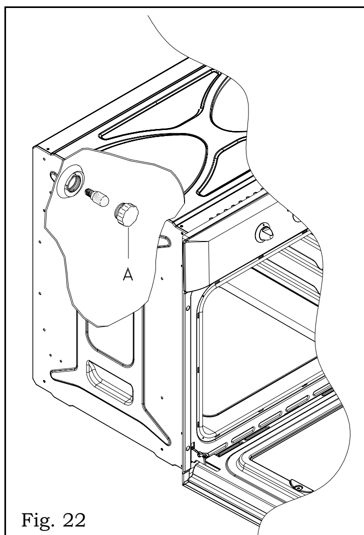


Fig. 22

Démontage de la porte - Fig. 23

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte en faisant opérant sur les charnières comme il suit:

Charnières à cavaliers mobiles

Les charnières A sont munies de deux cavaliers mobiles B.
En soulevant le cavalier B, la charnière se débouche de son logement.
Après cette opération il faut soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, pour effectuer ces opérations prendre la porte sur les côtés à proximité des charnières.
Pour remonter la porte enfiler avant tout les charnières dans leur coulisses.
Enfin, avant de fermer la porte, **ne pas oublier de retirer les deux petits cavaliers mobiles B** qui ont servi pour accrocher les deux charnières.

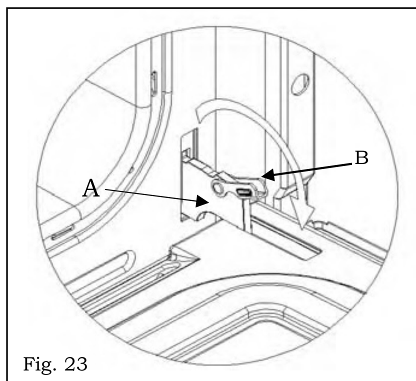


Fig. 23

Installation des panneaux autonettoyants (optionnel) - Fig. 24

1) Fixer avec les vis la paroi arrière (A).
2) Les côtés (C) se fixent en détachant les grilles latérales.
3) Ensuite remettre le tout en place.

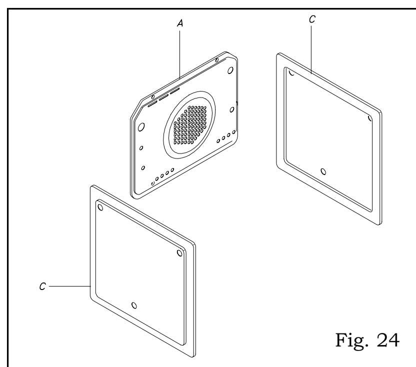


Fig. 24

Accessoires en dotation - Fig. 25

L'appareil peut être équipé de guides latérales qui doivent être accrochées aux parois du four. Faire glisser les grilles et la lèchefrite sur les guides latérales en dotation.

Les guides latérales peuvent être enlevées en exerçant une légère pression en bas sur le détail A.

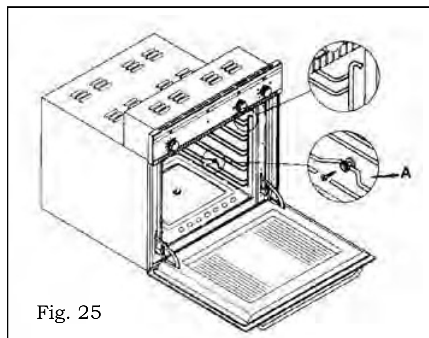


Fig. 25

Nettoyage et entretien du four

Attention: Avant de procéder à l'entretien du four, il faut toujours débrancher la fiche de la prise de courant ou couper l'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.

Nettoyage du four: Le nettoyage du four non équipé de panneaux auto-nettoyants, doit s'effectuer après usage, four éteint mais encore tiède, afin que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soit encore facile à éliminer, de plus, les taches et les éclaboussures de graisse n'ont pas encore une croûte dure et consistante.

Retirer les supports latéraux en fil chromé: tirer vers le haut la partie avant pour les décrocher des parois. Nettoyer le four avec un tissu imprégné de produit lessiviel, rincer et sécher.
S'il reste encore des tâches ou des coulées, placer sur le fond du four un chiffon humide imbibé d'ammoniac, fermer la porte et après quelques heures, laver le four avec de l'eau chaude et un détergent liquide, rincer et essuyer avec soin, utiliser un chiffon doux avec de l'eau et du savon; n'utiliser jamais de produits en poudre contenants des abrasifs.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents causés par une mauvaise installation ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

Afin de produire des appareils toujours alignés sur les techniques modernes, et/ou afin d'obtenir des améliorations constantes de la qualité des produits, la société se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

Índice

Datos técnicos	**155**
Instrucciones para el usuario	**155-157**
Instrucciones para la instalación	**158-161**
Salpicadero mandos	**162**
Funciones del selector	**163-164**
Tabla cocción	**165**
Cómo se usa el grill	**166**
Utilización del rustepollos	**166**
Temporizador mecánico 60'	**167**
Final cocción 120'	**167**
Programador analógico	**168**
Reloj analógico	**168**
Programador electrónico	**169-181**
El plato giratorio	**182-183**
Sustitución de la lámpara del horno	**184**
Desmontaje de la puerta del horno	**184**
Desmontaje del cristal interno de la puerta del horno	**185-186**
Desmontaje de la puerta del horno	**187-188**
Accesorios a pedido	**189**
Limpieza y mantenimiento del horno	**190**

Les agradecemos por haber elegido uno de nuestros productos y esperamos que obtengan las mejores prestaciones de este electrodoméstico. Por lo tanto le sugerimos que sigan atentamente las instrucciones y las sugerencias de este manual para la correcta utilización de nuestros productos.

DATOS TÉCNICOS:

Tensión de alimentación
230 V~ 50 Hz / 220~ 60 Hz

Dimensiones interiores
Altura: 340 mm
Anchura: 440 mm
Profondidad: 390 mm
Volumen útil: 59 litros

Absorción Watt (Potencia)
Horno estático 1:
- Resistencia solera: 1,3 kW
- Resistencia techo: 0,9 kW
- Máxima potencia absorbida: 2,65 kW

Horno estático 2:
- Resistencia solera: 1,3 kW
- Resistencia techo: 0,9 kW
- Resistencia grill: 1,35 kW
- Máxima potencia absorbida: 2,25 kW

Horno ventilado:
- Resistencia ventilador: 2,3 kW
- Resistencia grill: 1,35 kW
- Máxima potencia absorbida: 2,38 kW

Horno multifunción/ventilado:
- Resistencia solera: 1,3 kW
- Resistencia techo: 0,9 kW
- Resistencia grill: 1,35 kW
- Máxima potencia absorbida: 2,28 kW

Horno multifunción:
- Resistencia solera: 1,3 k W
- Resistencia techo: 0,9 kW
- Resistencia ventilador: 2,3 kW
- Resistencia grill: 1,35 kW
- Máxima potencia absorbida: 2,38 kW

IMPORTANTE: EI producto tiene que ser instalado correctamente siguiendo las instrucciones suministradas por el Fabricante y llevadas a cabo únicamente por personal calificado.

CONEXIÓN ELÉCTRICA:
Comprobar que el voltaje corresponda al indicado en la placa que se encuentra en la parte de abajo de la pared interior de la puerta.
El horno tiene que ser conectado con un cable que tenga una sección mínima de 1,5 mm en la parte trasera, preparando un interruptor omnipolar que respete las normas vigentes y que tenga una distancia de apertura entre los contactos de por lo menos 3 mm.

El cable, en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o servicio postventa.

Atención: la conexión de tierra es obligatoria según lo previsto por la ley.
EI Fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no hubieran sido respetadas.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Este electrodoméstico se encuentra en conformidad con las siguientes directivas CE:

93/68/CEE : Normas generales
2006/95/CE : Baja tensión
89/336/CEE : Compatibilidad electromagnética
Reglamento CE n° 1935/2004 : Idoneidad de materiales en contacto con los alimentos

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Este manual es parte integrante del electrodoméstico.
Se recomienda conservarlo durante todo el ciclo de vida del electrodoméstico y leerlo atentamente antes de proceder a su instalación, uso, mantenimiento, limpieza y tratamiento.
Todas las operaciones deben efectuarse con el aparato desconectado de la fuente de alimentación eléctrica.
Atención: la conexión de tierra debe realizarse en conformidad con la ley vigente.

Mientras está funcionando, el horno alcanza temperaturas elevadas: mantenga alejados a los niños y no toque las partes calientes de su interior.
No use productos de vapor para limpiarlo.
No utilice el aparato para calentar el ambiente.
El fabricante declina toda responsabilidad si no se respetan las normas de prevención de accidentes.
Del mismo modo, declina toda responsabilidad por los daños a personas o cosas que puedan derivar de un mantenimiento insuficiente o inadecuado del aparato.
El fabricante se reserva el derecho de aportar las modificaciones que considere oportunas en sus productos sin obligación de preaviso.

Algunas partes del embalaje (p. ej. papel, poliestireno, etc.) pueden resultar peligrosas para los niños (peligro de asfixia).
Manténgalas fuera del alcance de los niños.
El aparato ha sido proyectado para ser utilizado por adultos informados de las presentes instrucciones de uso. A menudo los niños no son capaces de reconocer los riesgos que su uso comporta. Es importante por lo tanto vigilar el horno convenientemente y no permitir que los niños jueguen con él.
Las personas minusválidas deben ser asistidas por personas adultas.
No está permitido llevar a cabo modificaciones, manipulaciones o reparaciones de las partes externas o internas aparato, sobre todo con utensilios como destornilladores, etc.

Las reparaciones, especialmente de las partes eléctricas, deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.
Los arreglos inapropiados pueden provocar graves accidentes, dañar el aparato y el equipo y provocar un funcionamiento anómalo del mismo.
Los aparatos reparados en los centros de asistencia deben ser sometidos a las pruebas rutinarias de rigor, en particular a la prueba de continuidad del circuito de tierra.

Este producto ha sido proyectado para un uso doméstico.
El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o cosas causados por una instalación inadecuada o por un uso impropio, erróneo o insensato del aparato.

Atención:
En caso de desmontaje, mantenimiento o limpieza del electrodoméstico, tener cuidado, ya que algunas partes podrían ser cortantes.
Por lo tanto, se recomienda el uso de instrumentos adecuados de prevención de accidentes (guantes, etc.)

En caso de avería o si necesitar efectuar alguna reparación, diríjase al servicio de asistencia al cliente.
No encienda el horno si presenta daños visibles. Desconéctelo de la red eléctrica y diríjase al servicio de asistencia al cliente.
Nada más detectar un problema de funcionamiento, es necesario desconectar el horno de la red eléctrica.
Asegúrese de que el cable de conexión de los aparatos eléctricos no quede aplastado en la puerta del horno puesto que de ser así podría afectar al aislamiento eléctrico.
Cuando el cable de conexión se deteriora, debe ser cambiado por el servicio de asistencia al cliente para evitar situaciones potencialmente peligrosas.
Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que en la cámara de cocción ha haya ningún cuerpo extraño o animales domésticos.
No deposite en la cámara de cocción materiales sensibles al calor o inflamables, como detergentes, productos en spray para la limpieza del horno, etc.
Mientras está funcionando, el horno alcanza temperaturas muy elevadas.
Una vez apagado, sigue manteniendo el calor durante bastante tiempo y va enfriándose lentamente hasta alcanzar de nuevo la temperatura del ambiente.
Espere el tiempo que sea necesario antes de empezar a limpiarlo o de realizar cualquier otra operación.
Al abrir la puerta del horno puede salir vapor o algunas gotas de agua.
Si hay vapor en su interior, es aconsejable no introducir las manos.
La grasa o el aceite sobrecalentado puede prender fuego con facilidad.
Es peligroso calentar aceite en la cámara de cocción para cocinar la carne, por lo que es necesario evitarlo.
Si se quema el aceite o la grasa presente en el horno, no intente apagar el fuego con agua ya que podría producirse una explosión; sofoque las llamas utilizando paños mojados.

La parrilla, las placas y los contenedores de cocción se calientan considerablemente: use guantes de protección o agarradores para manipularlos.
Durante el uso y el cuidado del horno ponga atención para no introducir los dedos en las bisagras de la puerta a fin de evitar posibles aplastamientos o heridas.
Preste una particular atención si hay niños presentes.
Deje abierta la puerta del horno solo apoyada.
Mientras la puerta está abierta, existe el peligro de tropezar con ella.
No se siente ni se apoye en la puerta del horno.
No la utilice tampoco como superficie de trabajo.

Es importante que todas las operaciones relacionadas con la instalación del aparato sean efectuadas por personal cualificado.
Para el mantenimiento, el transporte, la instalación y la limpieza del aparato usar medios de prevención de accidentes adecuados (guantes, etc.).
Para elevar o transportar aparatos de peso superior a 25 Kg, o de un tamaño que no permita sujetarlo con comodidad, es obligatorio usar los medios idóneos o realizar la operación entre dos personas para evitar riesgos o dificultades.

Antes de usar el horno por la primera vez

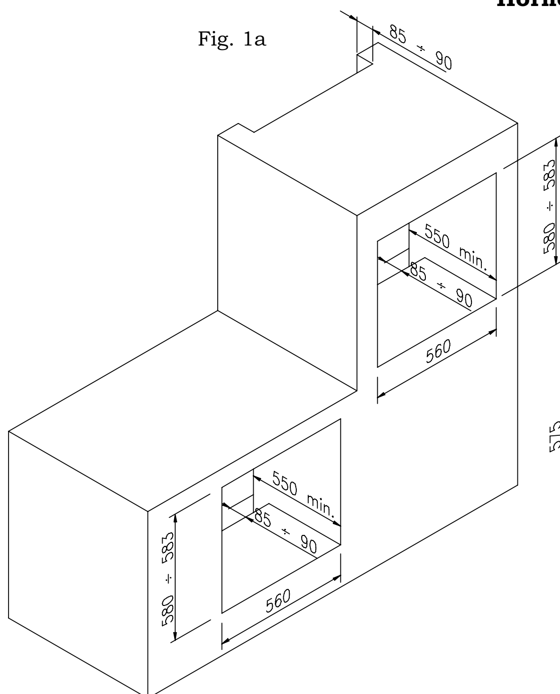
Atención: todo el procedimiento debe llevarse a cabo con el aparato desconectado de la corriente eléctrica.
Después de sacar el horno de su embalaje y de haber extraído los accesorios (graseras y parrillas), es oportuno calentarlo a la máxima temperatura durante unos 20 minutos a fin de eliminar los posibles residuos oleosos de la elaboración, que pueden ser causa de olores desagradables durante la cocción.
En este momento es conveniente ventilar bien el ambiente. Lave las graseras y las parrillas con un producto detergente para vajillas.
Durante los primeros minutos de funcionamiento del horno es posible que se forme algo de vapor de condensación en la parte frontal del mismo.
Este vapor no compromete en ningún modo el funcionamiento del aparato.

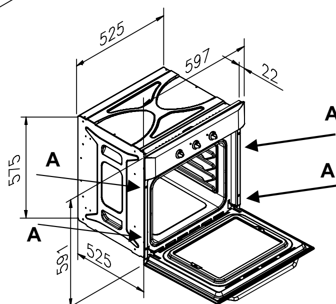
INSTRUCCIONES PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN

El horno tiene que estar instalado en un hueco estándar de 560mm (fig. 1a, 1b) sea debajo de una encimera, ya sea colocado en una columna.
Al insertar el horno en una columna es indispensable, para asegurar una ventilación suficiente, llevar a cabo una abertura de por lo menos 85-90mm como se indica en las fig. 1a y 1b.
La fijación del horno al mueble se efectúa mediante 4 tornillos A, colocados en los respectivos orificios del marco.
Tener cuidado, cuando se efectúe la conexión del horno en no hacer palanca con la puerta.
Además no someter a excesivas presiones la puerta cuando se encuentre abierta.

Instalación -
Horno ventilado y multifunción

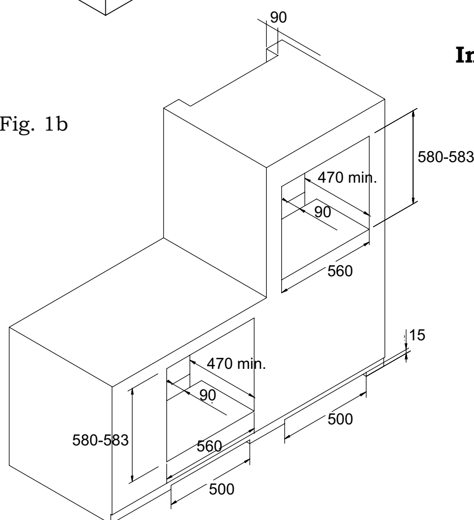
Fig. 1a





Instalación - Horno estático

Fig. 1b



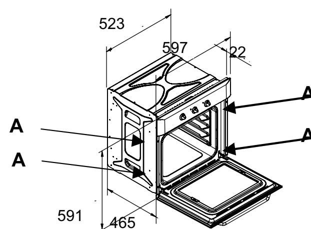
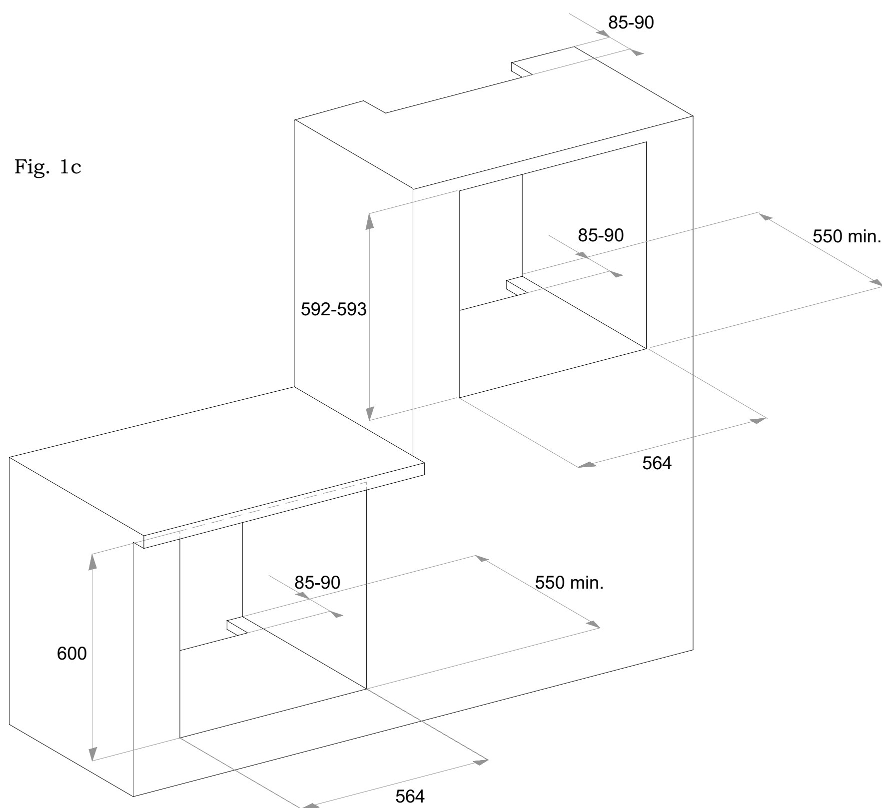


Fig. 1c-1d :

Instalación - Horno con puerta que se puede enganchar por ambos lados



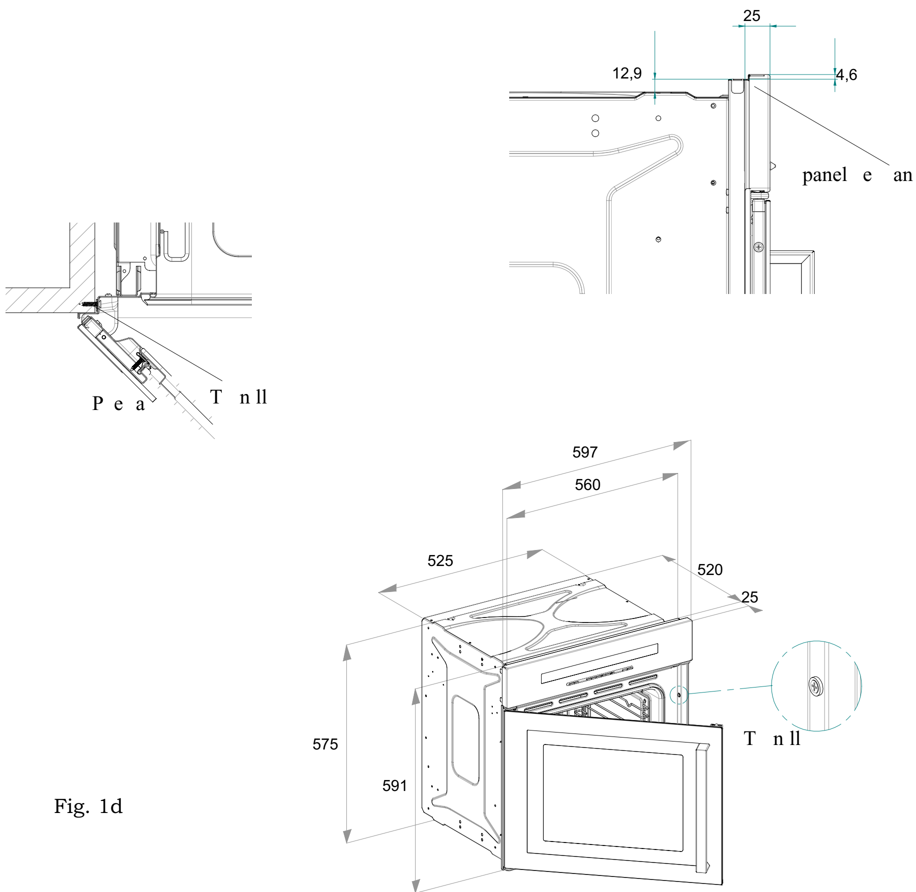
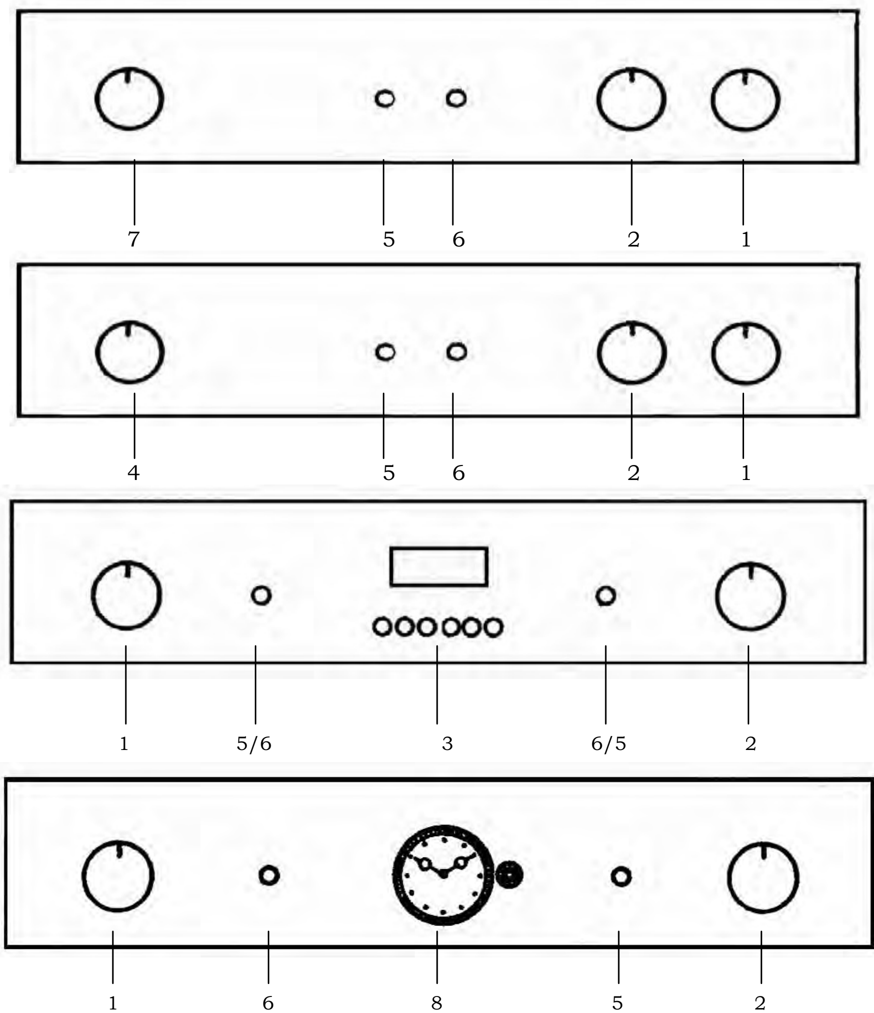


Fig. 1d

Salpicadero mandos

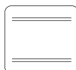


1. Termostato
2. Selector
3. Programador electrónico
4. Final cocción 120’
5. Luz verde
6. Luz amarilla
7. Temporizador mecánico 60’
8. Programador analógico y Reloj analógico

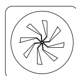
Funciones del selector:



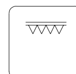
DESCONGELACION
La luz del horno y el indicador luminosos amarillo se encienden como todas las demás funciones del horno. Entra en función únicamente el ventilador, pero sin difundir calor (y el termostato no está en función). La puerta del horno tiene que estar cerrada.
Este tipo de función permite descongelar alimentos utilizando aproximadamente 1/3 del tiempo normalmente empleado para ello.



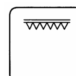
COCCIÓN TRADICIONAL
Seleccionar la temperatura deseada entre los 50°C y los 250°C.
El indicador amarillo se encenderá hasta que se alcance la temperatura deseada.
Se aconseja precalentar el horno antes de introducir los alimentos.



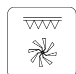
COCCIÓN VENTILADA
La cocción con aire caliente permite cocinar distintos tipos de alimentos (pescado, carne, etc.) sin que se produzcan transmisiones de gusto ni olores de uno a otro. Un ventilador a través de la resistencia colocada en la pared trasera del horno distribuye uniformemente el calor a una temperatura comprendida entre los 50°C y los 250°C.



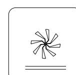
GRILL CENTRAL
Seleccionar mediante el termostato la temperatura deseada entre los 5O°C y los 250°C, manteniendo la puerta del horno cerrada. Este tipo de cocción es especialmente adecuado para pequeñas cantidades de alimentos.



DOBLE GRILL
Seleccionar mediante el termostato la temperatura elegida entre los 50°C y los 250°C, manteniendo la puerta del horno cerrada. Este tipo de cocción es especialmente adecuado para alimentos consistentes que requieren la acción del grill sobre toda la superficie.

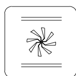


GRILL CENTRAL + VENTILADOR
Seleccionar mediante el termostato la temperatura comprendida entre los 5O°C y los 250°C. La acción del ventilador combinada con la función grill permite a los alimentos dorarse externamente manteniendo suave el interior. Se aconseja precalentar el horno durante algunos minutos antes de introducirlos.

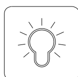


VENTILADOR + SOLERA
Seleccionar la temperatura deseada para este tipo de cocción especialmente delicada y lenta. No es aconsejable precalentar el horno.

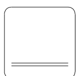
Funciones del selector:



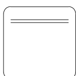
COCCIÓN TRADICIONAL + VENTILADOR
Seleccionar la temperatura deseada entre los 50°C y los 250°C.
Este tipo de función supone una integración entre la convección natural y la ventilación. Cocción indicada para cocinar pan, pizza, lasaña.



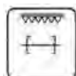
LUZ DEL HORNO



RESISTENCIA SOLERA
Seleccionar la temperatura deseada entre los 5O°C y los 250°C, manteniendo la puerta del horno cerrada. Este tipo de cocción es especialmente adecuado para calentar los alimentos.



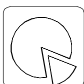
RESISTENCIA TECHO
Seleccionar el termostato entre los 50°C y los 250°C.
Tipo de cocción para alimentos especialmente delicados y para conservar el calor después de la cocción.



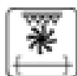
GRILL + ASADOR AUTOMÁTICO
Seleccionar mediante el termostato la temperatura elegida entre los 50°C y los 250°C, manteniendo la puerta del horno cerrada. La activación automática del asador se produce al mismo tiempo que el encendido del grill.



VENTILACIÓN SEMIFORZADA CON SERPENTÍN INFERIOR
El ventilador arranca con el serpentín inferior.
El termostato tiene que configurarse a la temperatura deseada.
No es necesario precalentar el horno.
Se recomienda para calentar o para cocer muy lentamente.



FUNCIÓN PIZZA
Este tipo de cocción es ideal para pizza y platos con verduras. Con esta función se accionan al mismo tiempo la resistencia inferior, la resistencia circular y el motoventilador.



GRILL + VENTILADOR + ASADOR AUTOMÁTICO
Seleccionar mediante el termostato la temperatura elegida entre los 50°C y los 250°C, manteniendo la puerta del horno cerrada. La activación automática del asador se produce al mismo tiempo que el encendido del grill.

Tabla de cocción

Tipo de alimento	Temp. °C	Guías * de activ.	Tiempo cocción en minutos	
Dulces en molde con masa batida			**Aconsejado**	**Personal**
Bizcochos o bollos	175	2	55 - 65	
Focaccia real	175	3	60 - 70	
Tarta sublime	175	3	60 - 70	
Dulces en molde de pastaflora Fondo para tartas	200	3	8 - 10	
Fondo de tarta con requesón	200	3	25 - 35	
Fondo de tarta con frutas	200	3	25 - 35	
Dulces en molde con masa elevada Fondo para tartas	180	3	30 - 45	
Pan blanco 1 kg de harina	200	3	25 - 35	
Dulces pequeños Pastaflora	200	3	10 - 15	
Masa de buñuelos	200	2	35 - 45	
Masa de galletas	200	3	15 - 20	
Lasaña	225	2	40 - 50	
Carnes (tiempo de cocción por cada cm de grosor)				
Asados de cocción larga (por ejemplo ternero asado)	200	2	120 - 150	
Asados de cocción breve (por ejemplo rosbif)	200	2	60 - 90	
Albóndigas	200	2	30 - 40	
Aves				
Pato 1 1/2 kg	200	2	120 - 180	
Oca 3 kg	200	2	150 - 210	
Pollo asado	200	2	60 - 90	
Pavo 5 Kg	175	2	240 circa	
Caza				
Liebre	200	2	60 - 90	
Pata de corzo	200	2	90 - 150	
Pata de ciervo	175	2	90 - 180	
Verduras Patatas de horno	220	2	30 - 40	
Flan de verduras cocidas	200	2	40 - 50	
Pescado Trucha	200	2	40 - 50	
Besugo	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
Chuletas		4	8 - 12	
Salchichas		4	10 - 12	
Pollo a la parrilla		2	25 - 35	
Asado de ternera a la parrilla 0.6 kg			50 - 60	
Pollo al ast			60 - 70	

* El numero de las guías se refiere al más abajo (excluido el apoyo sobre el fondo del horno ya que la bandeja no puede introducirse).

LOS DATOS SOBRE COLOCADOS SON INDICATIVOS PORQUÉ EL TIPO Y EL TIEMPO DE COCCIÓN CAMBIAN SEGÚN LA CANTIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Cómo se usa el grill

Colocar los alimentos que se desea dorar en la rejilla o en una fuente de bordes muy bajos. La rejilla se tiene que colocar en el escalón más alto, mientras que la bandeja para recoger la grasa estará en el escalón de más abajo.
Conectar la resistencia grill del modo siguiente:

A. Posición del selector en hornos estático.

B. Posición del selector en hornos ventilados.

C. Posición del selector en hornos mutifunción/ventilados.

D. Posición , , del selector en hornos multifunción.

Dependiendo del tipo de alimento (carnes, pescados, ave etc.) será necesario dar la vuelta al mismo para poder exponer las dos caras a los rayos infrarojos del grill. A título puramente orientativo, indicamos algunos tiempos de cocción:

Alimentos a grillar	Tiempo de cocción en minutos		
	encima		debajo
Carnes bajas o delgadas	6		4
Carnes normales	8		5
Pescado sin escamas	10		8
Pescado (por ej. trucha, salmón)	15		12
Salchichas	12		10
Sandwichs	5		2

Utilización del rustepollos (presente sólo en algunos modelos) - Fig. 2

El rustepollos funciona siempre simultaneamente con la resistencia del grill.
Traspasar longitudinalmente la carne con el espadín y bloquearla con los pinchos.
Después proceder del modo siguiente:

A) Introducir la punta del espadín en el mástil cavo del motor situado en el fondo del horno.

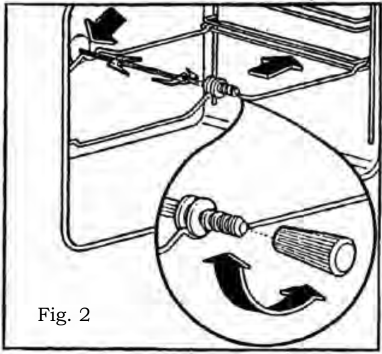
B) Alojar el cuello circular del espadín sobre el soporte.

C) Despojar el espadín de la empuñadura plástica utilizada en las anteriores operaciones, dejándola fuera del horno durante la cocción.

D) Introducir la bandeja recogegrasas en el nivel más bajo.

E) Después de cerrar la puerta, seleccionar la posición

F) Una vez terminado el asado, reponer la empuñadura en el espadín y extraerlo.


Fig. 2

Temporizador mecánico 60 minutos - Fig. 3

Se puede regular por un período máximo de 60 minutos.
Gire el mando en sentido horario hasta alcanzar la posición de 60 minutos, y luego gire en sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado; al cabo del cual sonará el zumbador.
Sólo avisa al final del tiempo transcurrido, pero en ningún caso interrumpe la función en curso.

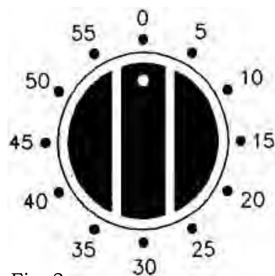


Fig. 3

Final cocción 120 minutos - Fig 4

Su misión es interrumpir la función del horno una vez transcurrido el tiempo programado.

1) FUNCIONAMENTO
Después de situados los mandos de termostato en las posiciones deseadas, gire el mando del «timer» en sentido horario hasta que indique el tiempo de cocción deseado (máx 120 minutos). Una vez transcurrido el mencionado periodo, el mando del timer alcanzará la posición «O», y avisará mediante su señal acústica interrumpiéndo automáticamente la cocción.

2) UTILIZACIÓN MANUAL
Si el tiempo de cocinado es superior de las 2 horas, o bien si Vd. quiere usar el horno sin programarlo, situe el mando en la posición ✋ y este funcionará de modo manual (sin auxilio del timer).

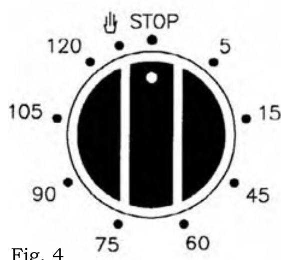


Fig. 4

Programador analógico - Fig.5

Regular la hora presionando la empuñadura de mando “A” y hacerla girar en sentido antihorario.

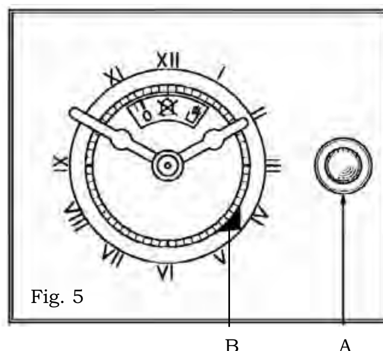


Fig. 5

Seleccionar la hora de inicio de cocción tirando hacia el afuera la empuñadura “A” de mando y hacerla girar en sentido antihorario hasta hacer coincidir el índice “B” con la hora de inicio de cocción deseada.

Seleccionar la hora del final de cocción haciendo girar la empuñadura de mando”A” en sentido antihorario hasta hacer coincidir el tiempo deseado (máx. 180’) con el índice de referencia fijo (en correspondencia del XII).

Al final de la cocción, el horno se apaga automáticamente y entra en función el timbre de señalación que puede ser detenido haciendo girar la empuñadura “A” hasta el símbolo .

Si se desea utilizar el horno excluyendo el reloj programador (funcionamiento manual) es necesario hacer girar la empuñadura “A” hasta hacer coincidir el símbolo con el índice de referencia fijo.

Reloj analógico - Fig.6

Regulación del reloj: Para la puesta a punto de la hora exacta, presionar y hacer girar en sentido horario o antihorario la empuñadura “A”.

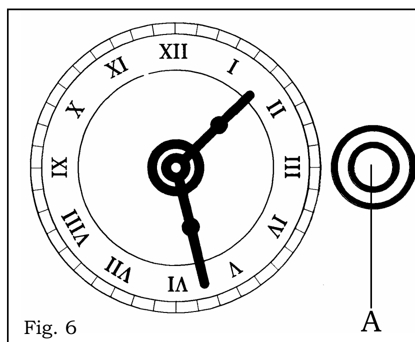


Fig. 6

Programador electrónico - Fig. 7

Funciones del mismo:

- Reloj de display iluminado con indicación de 24 horas
- Avisador acústico (máximo 23 horas y 59 minutos)
- Programación automática (inicio y fin de la cocción)
- Programación semi-automática (sólo inicio ó sólo fin de la cocción).

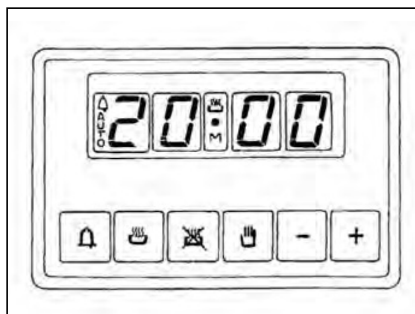


Fig. 7

Descripción de los botones

 " TIMER " AVISADOR ACÚSTICO

 " TIEMPO DE COCCIÓN "

 " HORA FINAL DE COCCIÓN "

 " FUNCIONAMENTO MANUAL "

 " AUMENTO CIFRA MARCADOR (DISPLAY) "

 " DISMINUCIÓN CIFRA MARCADOR (DISPLAY) "

Significado de los símbolos iluminados

«AUTO» (intermitente) = programador en posición automática, pero no programado.

«AUTO» (iluminación fija) = programador en posición automática y programado.

 Indica que se está efectuando una cocción programada

 Avisador acústico programado

 Más «AUTO» (ambas intermitentes) = Error de programación.

Ningún simbolo iluminado, excepto los números del reloj posición manual.

Reloj electrónico

Indica las horas (0-24) y los minutos. Inmediatamente después de la conexión (también después de un eventual corte de energía eléctrica) aparecerán TRES dígitos intermitentes en el panel.
Para insertar la hora correcta es necesario pulsar simultáneamente + y AL MISMO TIEMPO uno de los botones (+) ó (-), hasta alcanzar la hora correcta.
La velocidad de cambio del marcador se incrementará notablemente unos segundos después de iniciar la presión sobre los botones (+) y (-).

Cocción manual
(sin uso del programador)

Para usar el horno sin auxilio del programador, es preciso cancelar la indicación «AUTO» intermitente, para lo cual hay que presionar sobre el botón .
Si el indicador «AUTO» esta fijo (lo cual indica que el horno está programado) hay que proceder a cancelar previamente el programa pulsando y llevando el marcador a 0.

Cocción automática
(inicio y fin de cocción)

1) Programar el tiempo de duración de la cocción mediante .

2) Programar la hora de finalización de la cocción mediante .

3) Seleccionar temperatura y función deseadas mediante los mandos del termostato y selector.

Tras estas operaciones, aparecerá el símbolo «AUTO» de manera fija en el marcador, indicándonos que el horno ha quedado programado.

Ejemplo práctico:
Queremos realizar una cocción de 45 minutos y que la misma finalice a las 14,00 h.

- Pulsando fijamos 0.45 en el marcador
- Pulsando fijamos 14.00 en el marcador

Después de estas operaciones reaparecerá la hora actual en el marcador así como el símbolo «AUTO» indicándonos que nuestra programación ha sido entendida y memorizada.

A las 13.15 h. (14.00 h menos 45 minutos), el horno se pondrá en funcionamiento automáticamente, apareciéndo durante la cocción los símbolos y «AUTO».

A las 14.00 h. se parará automáticamente la cocción, sonando la señal acústica intermitente. La silenciaremos pulsando .

Cocción semi automática

A. Programación del tiempo de duración de la cocción.

B. Programación de la hora de final de cocción.

A) Fijar el tiempo de cocción elegido mediante el botón . Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los símbolos «AUTO» y . Transcurrido el tiempo programado se interrumpirá la cocción y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según indicado anteriormente.

B) Fijar la hora de final de cocción elegida mediante el botón . Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los símbolos «AUTO» y . Llegada la hora fijada de fin de cocción, se interrumpirá la misma y sonará le señal acústica intermitente. Eliminarla según lo indicado anteriormente.

En cualquier momento se puede visualizar el estado de la programación pulsando el botón correspondiente . En cualquier momento se podrá también anular la programación pulsando y llevando el marcador a cero. Pulsando después se dispondrá el horno para el funcionamiento manual.

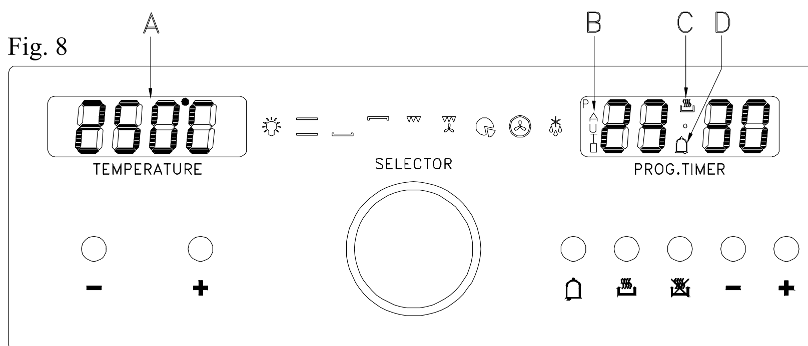
Avisador electrónico

La función del «timer» consiste unicamente en un avisador acústico que puede ser regulado por un período máximo de 24 horas 59 minutos.
Para regular el tiempo, présionar sobre el pulsante y al mismo tiempo (+) ó (-) hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado. Terminada la regulación, sobre el cuadrante reaparecerá la hora del reloj junto al simbolo .
EI recuento a la inversa se iniciará inmediatamente y podrá ser visualizado sobre marcador en cualquier momento, con la simple presión del botón . Al agotarse el tiempo, se apagará el símbolo y se activará una señal acústica intermintente que podrá ser interrumpida presionando el botón .

¡ATENCION! el corte de suministro de energía eléctrica provoca la cancelación de las funciones programadas, reloj incluido. Una vez restablecido el suministro aparecerán tres ceros intermitentes y se podrá reprogramar.

MODO DE EMPLEO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (fig. 8)

Fig. 8

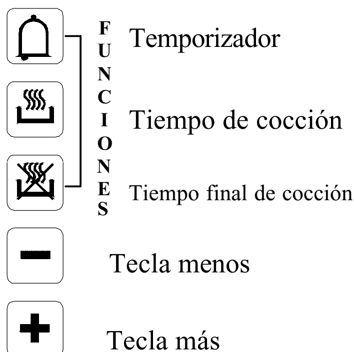


A Temperatura

B Programa automático

C Duración y modalidad manual

D Indicador de los minutos



Temporizador

Tiempo de cocción

Tiempo final de cocción

Tecla menos

Tecla más

Regulación del reloj

Cuando se enciende el horno, en el visor aparecen los carácteres 00.00 de modo intermitente. Para programar el reloj, pulsar simultáneamente las teclas de tiempo de cocción y tiempo final Utilizando las teclas +/- de la derecha, seleccionar la hora actual. Con la tecla "+" el valor aumenta, con la tecla "-" el valor disminuye a una velocidad directamente proporcional a la duración de la presión en la tecla. Después de la memorización de la hora, el punto que se encuentra entre las horas y los minutos deja de parpadear después de 7 segundos que se ha terminado la última operación. Para actualizar la hora repetir la operación.

Funcionamiento Manual

Presionar simultáneamente las teclas tiempo de cocción y tiempo final . Cuando se posiciona un programa de cocción, el símbolo "AUTO" (B) se cancela y el simbolo (C) se enciende. Cualquier otro programa usado anteriormente se cancela.

Funcionamiento semi-automático con tiempo de cocción

Seleccionar la función tiempo de cocción y programar el tiempo deseado usando las teclas +/- de la derecha. Los símbolos “AUTO” (B) y la olla (C) aparecen en el visor. Cuando la hora actual es = al tiempo final de cocción, la alimentación del relé y el simbolo de la la olla (C) se apagan. El horno emite una señal acústica. El símbolo "AUTO" (B) parpadea. La cocción ha terminado.

Funcionamiento semi-automático con tiempo final de cocción

Seleccionar la función tiempo final de cocción y programar el tiempo final de cocción deseado, empleando las teclas +/- de la derecha. Los simbolos "AUTO" (B) y la olla (C) aparecen en el visor.
Girar el pomo de encendido y del termóstato hasta la función cocción y posicionar la temperatura deseada.
Si la hora actual es = al tiempo final de cocción, el horno deja de calentar y el símbolo de la olla (C) se apaga. El horno emite una señal acústica y el símbolo "AUTO" (B) parpadea.

Funcionamiento automático

1) Programar la duración de la cocción presionando la tecla y las teclas +/- de la derecha.
2) Programar el tiempo final de cocción presionando la tecla y las teclas +/- de la derecha.
3) Programar la temperatura y el programa de cocción usando el pomo del termóstato y el selector.

Después de esta programación, el símbolo “AUTO” (B) aparece en el visor, esto significa que el horno ha sido programado. Cuando el tiempo en el visor corresponde al tiempo de inicio cocción, el símbolo de la olla (C) aparece y el horno se enciende.
Tiempo de inicio cocción = Tiempo final de cocción - Duración de la cocción. Ejemplo: la cocción dura 45 minutos y debe terminar a las 14.00 hs.
- Presionar y “+” de la derecha, hasta posicionarlo en 0.45.
- Presionar y “+” de la derecha, hasta posicionarlo en el 14.00.

Al final de la programación, el reloj aparece en el visor y el símbolo “AUTO” (B) parpadea de manera contínua. Esto significa que el programa de cocción ha sido memorizado.

A las 13.15 (14.00 menos 45 minutos) el horno se encenderá automáticamente. Durante la cocción, la tecla de la olla (C) y el simbolo “AUTO” (B) quedan encendidos.
A las 14.00 hs. el horno se apagará automaticamente, “AUTO” (B) parpadea. La tecla de la olla (C) se apaga y el horno emite una señal acústica que no se detiene hasta que no se interrumpe.

Temporizador

Seleccionar la función tiempo . El tiempo está posicionado en 5 min.; para modificarlo, presionar las teclas +/- de la derecha.
Cuando el punto entre las horas y los minutos y el símbolo comienzan a parpadear, significa que la cuenta regresiva ha comenzado.
El visor indica la hora y los minutos de la cuenta regresiva, presionando el símbolo se puede elegir si visualizar la cuenta regresiva o la hora actual.

Señal acústica

La señal acústica se produce al final de un ciclo de tiempo o bién después de un programa de cocción por un periodo de 7 minutos. Para apagarlo, presionar la tecla de introducción de programa (los tres primeros a la izquierda).
Se puede regular también el nivel del sonido de la señal acústica, para seleccionar un nivel de mayor agrado, presionar el símbolo “-” de la derecha por aproximadamente 2 segundos cuando la hora aparece en el visor.

Inicio programa y mandos

Presionar la tecla de tiempo de cocción o bién la de final de cocción para conocer el tiempo que falta.

Señal equivocado de inserción

Cuando se introduce un dato equivocadamente, la señal acústica se enciende y el símbolo “AUTO” (B) parpadea.

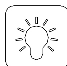
Cancelación de un programa

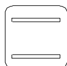
Se puede cancelar un programa presionando simultáneamente las teclas y .

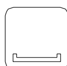
Selección de las funciones

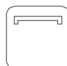
Para seleccionar las siguientes funciones girar el mando del selector.

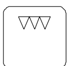
En el display son mostradas
las siguientes funciones:

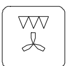
 Luz

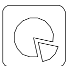
 190°C

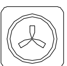
 50°C

 190°C

 250°C

 165°C

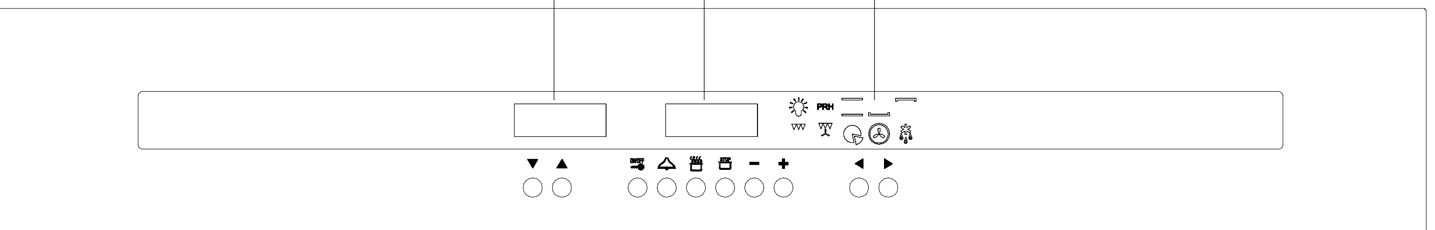
 165°C

 165°C

 Descongelación

La temperatura mostrada en el display se puede modificar utilizando las teclas +/- de la izquierda, con variaciones de 5°C, entre un mínimo de 40°C y un máximo de 250°C. El símbolo °C parpadea hasta que se alcanza la temperatura deseada.

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



BOTONES FUNCIONES

▼ Disminución de la temperatura

▲ Aumento de la temperatura

ON/OFF ON/OFF y BLOQUEO DE LOS ACCIONAMIENTOS

Cuenta-minutos

Duración de la cocción

STOP Final de la cocción

– Disminución del tiempo

+ Incremento del tiempo

◀ Selección del programa de cocción

▶ Selección del programa de cocción

FUNCIONAMIENTO

Cuando el horno se conecte por primera vez a la red eléctrica, o después de un apagón, la pantalla del temporizador parpadeará.
El horno aún no estará activo: para activarlo es necesario, en primer lugar, proceder con la "regulación del reloj".

REGULACIÓN DEL RELOJ
Pulsar simultáneamente y soltar los botones y STOP y actuar sobre los botones – y + para configurar la hora exacta.
Nota: la operación debe realizarse antes de 3 segundos, mientras que en pantalla aparecen puntos parpadeando; al final de la regulación, esperar a que se detenga el parpadeo de los dos puntos luminosos.

TIMBRES
El horno emite señales acústicas para indicar las varias funciones como, por ejemplo, final de la cocción.
Es posible modificar la intensidad del sonido: si se pulsa el botón – con el horno apagado (OFF), el horno reproduce los niveles disponibles.
Se configurará automáticamente el último nivel reproducido.

ENCENDIDO DEL HORNO
Pulsar y soltar el botón ON/OFF; se sentirá una señal acústica (bip).
En la pantalla del temporizador aparece el mensaje **ON**, el símbolo de la se ilumina y la luz interna del horno se enciende.
Se puede proceder con la configuración de una función de cocción.

CUENTA-MINUTOS
El cuenta-minutos es sólo un contador de tiempo, y es del todo independiente de cualquier función de cocción.
Puede ser muy útil para configurar un aviso de final de cocción. También se puede usar con el horno apagado.
Para configurar el cuenta-minutos, encender el horno con ON/OFF, pulsar el botón de : la pantalla se pone a cero y los puntos comienzan a parpadear.

Configurar, antes de que pasen 3 segundos y con los botones – y + , el tiempo deseado, hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos. Cuando este tiempo acabe, se emitirá una señal acústica y el símbolo de parpadeará.

Para interrumpir la señal acústica y el parpadeo de los símbolos, basta con pulsar cualquier botón entre STOP – +

FUNCIONAMIENTO MANUAL A TIEMPO INDEFINIDO
Encender el horno, seleccionar una función de cocción entre las disponibles usando los botones ◀ y ▶: para cada tipo de cocción el horno sugiere

una temperatura predefinida indicativa, que se puede modificar con los botones ▼ y ▲ .
El horno comenzará el calentamiento hasta la temperatura configurada y el símbolo de grado centígrado ° parpadeará para indicar el funcionamiento.
Cuando se alcanza la temperatura, una señal acústica avisará y el símbolo de grados dejará de parpadear.
Para apagar el horno, pulsar y soltar el botón ON/OFF .

Las pantallas de temperatura y de funciones se apagarán y aparecerá el mensaje OFF; además, se emitirá una señal acústica (bip).

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURACIÓN DE COCCIÓN
Para configurar el tiempo de cocción

Encender el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF ; pulsar y soltar el botón .
En la pantalla del temporizador se enciende el símbolo **A**. Configurar con los botones **-** y **+** el tiempo deseado de cocción, hasta un máximo de 10 horas y 00 minutos.
Después de la señal acústica y de que el temporizador vuelva a mostrar la hora actual, seleccionar una función de cocción con los botones ◀ y ▶. En la pantalla del temporizador se enciende el símbolo del .
Para cada función de cocción, el horno sugiere una temperatura predefinida indicativa, que se puede modificar con los botones ▼ y ▲.
El horno inicia la cocción durante el tiempo configurado. Transcurrido éste, se apaga automáticamente;
Al final de la cocción por tiempo, se activa una señal acústica intermitente, mientras que las pantallas de la temperatura y de las funciones se apagan, la pantalla del temporizador muestra la hora actual y los dos símbolos de cazo y **A** parpadean.
Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar cualquier botón entre STOP **- +**

En la pantalla de funciones se enciende el símbolo de la y, después, se enciende la luz en el interior del horno.
El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando el botón ON/OFF .

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE FINAL DE COCCIÓN
Para configurar la hora de final de cocción

Encender el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF, pulsar y soltar el botón STOP.
En la pantalla del temporizador se enciende el símbolo **A**.
Configurar con los botones **-** y **+** la hora de final de cocción, que debe estar dentro de las próximas 23 horas y 59 minutos.
Después de la señal acústica y de que el temporizador vuelva a mostrar la hora actual, seleccionar una función de cocción con los botones ◀ y ▶. En la pantalla del temporizador se enciende el símbolo del .
El horno sugiere una temperatura predefinida, que se puede modificar con los botones ▼ y ▲

El horno inicia la cocción hasta la hora configurada. Después, se apaga automáticamente.
Al final de la cocción por tiempo, se activa una señal acústica intermitente, mientras que las pantallas de la temperatura y de las funciones se apagan, la pantalla del temporizador muestra la hora actual y los dos símbolos de y **A** parpadean.

Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar cualquier botón entre STOP **- +**

En la pantalla de funciones se enciende el símbolo de la y, después, se enciende la luz en el interior del horno.
El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando el botón ON/OFF.

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO
Para configurar la duración de la cocción y la hora de final de la cocción

Encender el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF, pulsar y soltar el botón y configurar con los botones **-** y **+** el tiempo necesario para la cocción. Esperar a que los puntos entre las horas y los minutos del temporizador dejen de parpadear. El temporizador volverá a mostrar la hora actual. A continuación, pulsar el botón STOP y configurar la hora de final de cocción con los botones **-** y **+** .
Se emite de nuevo una señal acústica y los puntos dejan de parpadear: se trata de la confirmación de la aceptación del horario configurado.
En pantalla permanece la temperatura seleccionada, la hora actual y la función de cocción seleccionada. La luz interna del horno se apaga.
Seleccionar una función de cocción entre las disponibles con los botones ◀ y ▶ . El horno sugiere una temperatura preconfigurada, que se puede modificar con los botones ▼ y ▲.

Después de que los puntos del temporizador hayan dejado de parpadear, el horno se pone en modalidad de cocción retrasada. Tanto la temperatura como la función configuradas se pueden modificar repitiendo las operaciones descritas anteriormente.
El horno se activará automáticamente más adelante, para la duración indicada, y se detendrá en la hora especificada.
Al fina de la cocción por tiempo, se activa una señal acústica intermitente. Mientras que las pantallas de la temperatura y de las funciones se apagan, la pantalla del temporizador mostrará la hora actual y los dos símbolos de y **A** parpadearán.
Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar cualquier botón entre STOP **- +**

En la pantalla de funciones se enciende el símbolo de la y, después, se enciende la luz en el interior del horno.
El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando el botón ON/OFF .

LIMITACIONES PARA EL USO DE LAS COCCIONES SEMIAUTOMÁTICAS Y AUTOMÁTICAS

Las funciones de precalentamiento (PRH) y descongelación no son compatibles con las cocciones de tiempo definido, por lo que:

- habiendo configurado una de estas dos funciones, no es posible activar ni la duración ni el final de la cocción;
- si el horno ha sido programado en modalidad de funcionamiento automático, no es posible seleccionar la función de precalentamiento (PRH) o descongelación.

ICONOS EN PANTALLA


Cazo: si está encendido, indica que se encuentra activa una función de cocción.
Sin embargo, el cazo se queda apagado cuando se encuentran activas las funciones de luz, PRH (precalentamiento) y descongelación.
Si parpadea, indica el final de una cocción por tiempo. Durante la fase de funcionamiento automático, el símbolo permanece apagado para encenderse después, en el momento del inicio programado del horno.

A (automático): si está encendido, indica que se ha configurado un tiempo de cocción; si parpadea, el final de una cocción configurada.


Timbre: si está encendido, indica que está activo el cuenta-minutos; si parpadea, el final de una cuenta de minutos.

SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN
Mientras el horno se encuentra encendido, usando los botones ▼ y ▲, la temperatura se puede regular entre el mínimo y el máximo, con incrementos de 5 °C indicados en pantalla.
Nota: para cada función de cocción, ha sido preconfigurada una temperatura de referencia que se puede modificar según la necesidad con los botones ▼ y ▲

SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN
Mientras el horno está encendido, mediante los botones ◀ y ▶, los símbolos correspondientes se encienden en secuencia para permitir la selección de la función de cocción deseada.

Funciones:


LUZ HORNO
La luz interna del horno se activa pulsando y soltando el botón ON/OFF. Para apagarla, pulsar y soltar de nuevo el botón ON/OFF
Seleccionando una función de cocción, la luz interna se enciende y permanece encendida hasta 3 minutos después de haber alcanzado la temperatura deseada.
Durante una función de cocción o descongelación, es posible volver a encender la luz del horno pulsando cualquier botón entre STOP – +
la luz permanece encendida durante un minuto.
La luz del horno se puede encender también con el bloqueo de los accionamientos habilitados, pulsando uno de los botones de STOP – +

PRH **PRECALENTAMIENTO**
Esta función permite un precalentamiento del horno más rápido antes de la selección de la cocción.
En la pantalla de la temperatura aparecerá un símbolo en movimiento.
El precalentamiento termina cuando se alcanza la temperatura preconfigurada (no modificable). Una vez alcanzada ésta, se emite una señal acústica, se encienden el símbolo de la bombilla y la luz del horno. En este punto, es posible seleccionar el ciclo de cocción deseado con los botones ◀ y ▶.


COCCIÓN TRADICIONAL
Cocción tradicional con funcionamiento de las resistencias superior e inferior.


RESISTENCIA INFERIOR
Este tipo de cocción está indicado para cocciones lentas o para calentar las comidas.


RESISTENCIA SUPERIOR
Tipo de cocción para alimentos particularmente delicados y para conservar el calor después de la cocción.


GRILL
Indicado para cocinar a la parrilla.


GRILL VENTILADO
Indicado para cocinar alimentos delicados a la parrilla.


FUNCIÓN PIZZA
Particularmente indicada para pizza y platos de verduras.


COCCIÓN VENTILADA
Esta función ofrece una cocción homogénea y regular en todas las partes del horno.
Se pueden cocinar dos distintos tipos de comidas, respetando sus respectivos tiempos de cocción.


DESCONGELACIÓN
El ventilador entra en función sin que se encienda ninguna resistencia.
Permite descongelar alimentos en menos tiempo que lo normal.
El mensaje " dEF " aparece en el display de la temperatura.

OTRAS FUNCIONES

MODALIDAD HORNO APAGADO
Con el horno apagado, las pantallas de la temperatura y de las funciones estarán apagados, mientras que la pantalla del temporizador muestra la hora actual.

FUNCIÓN DE BLOQUEO DE ACCIONAMIENTOS (PROTECCIÓN NIÑOS)
Esta función se puede activar en cualquier momento para impedir que los niños usen el horno.
En especial, si se habilita con el horno apagado, impide su encendido: para permitir cualquier función de cocción, es necesario deshabilitar el bloqueo.
Para habilitar el bloqueo de accionamientos, mantener pulsado el botón ON/OFF hasta que se muestre el símbolo de la (5 segundos aproximadamente) seguido por ON. A continuación, la pantalla vuelve a mostrar la hora actual.
Nota: en este punto no es posible realizar ninguna configuración de cocción, excepto la regulación del cuentaminutos.
Si, por el contrario, el bloqueo se activa después de cualquier configuración de cocción (manual, semiautomática o automática), será posible configurar sólo el cuenta-minutos o apagar el horno pulsando y soltando el botón .
De hecho, pulsando cualquier otro botón, el símbolo de la le recordará que la protección está activa.

El apagado manual o automático no desactiva el bloqueo de los accionamientos. Para deshabilitar el bloqueo de accionamientos, mantener pulsado el botón ON/OFF hasta que se muestre el símbolo de la (5 segundos aproximadamente) seguido por OFF. A continuación, la pantalla vuelve a mostrar la hora actual.
Cuando el horno se bloquea, no es posible encenderlo pulsando el botón ON/OFF, sólo es posible apagarlo (OFF).

BOTÓN ON/OFF ON/OFF

El botón ON/OFF permite, en cualquier momento y con cualquier función configurada, apagar el horno, si éste está encendido.
Todas las configuraciones de cocción se anulan. Para las siguientes cocciones, seguir las instrucciones correspondientes de cocción desde el principio.
Si el horno está encendido y se ha configurado la función del bloqueo de accionamientos, pulsando y soltando el botón ON/OFF, el horno se apaga, pero la función de bloqueo de accionamientos permanece encendida.
Para deshabilitar el bloqueo de los accionamientos, mantener pulsando el botón ON/OFF durante, al menos, 5 segundos: la pantalla mostrará la y, a continuación **" OFF "** . Luego volverá a aparecer la hora.

SÍMBOLO " ° "
Representa los grados centígrados.
Si parpadea, indica que el horno está calentándose para alcanzar la temperatura configurada.
Si está encendido fijo, indica que la temperatura configurada ha sido alcanzada.

ANULACIÓN DE LAS CONFIGURACIONES DE DURACIÓN Y DE FINAL DE COCCIÓN
En cualquier momento es posible anular las configuraciones de duración y de hora de acabado de la cocción pulsando simultáneamente los botones y STOP;
ATENCIÓN: aún así, el horno permanece encendido en la función preseleccionada en modalidad manual (a tiempo indefinido).
Es posible volver a configurar los tiempos de duración y de final de cocción, así como apagar por completo el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF

El plato giratorio (fig. 10-13)

El plato giratorio funciona junto con el ventilador radial, como se muestra en la descripción de las funciones del horno.

Al fondo de la cavidad del horno se encuentra fijada la brida con el motor del plato giratorio (fig. 10);
También al fondo se encuentra la guía (fig. 11) sobre la que se monta el carro (fig. 12), sobre el que se apoya el plato giratorio de cristal.
En la brida se inserta un acoplamiento (fig. 11 y 12), para la rotación del plato.
Para acabar, sobre el plato giratorio se pone la rejilla dedicada a este fin (fig. 13).

Notas:

Poner el contenedor para la cocción de los alimentos siempre en el centro de la rejilla. Manejar los componentes y las bandejas con guantes de cocina o de horno **peligro de quemadura.**
Esperar a que el plato se encuentre a temperatura am iente antes de lavarlo.
La rotación del plato puede tener lugar tanto en el sentido de las agujas del reloj como al contrario, ya que la dirección de rotación del motor no está predefinida.
Usar bandejas de horno con el orde re ajado y el diámetro adecuado.
Manejar el plato de cristal con cuidado para evitar peligro de rotura.

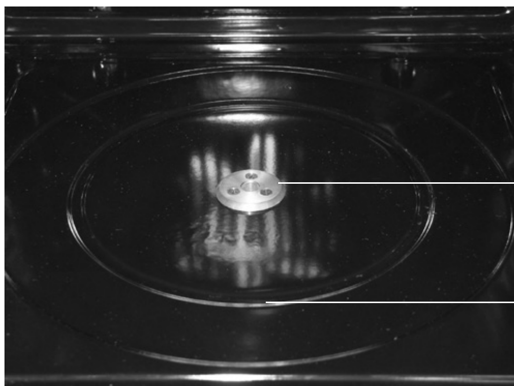


Fig. 10

brida (fijada al fondo)

guía del carro

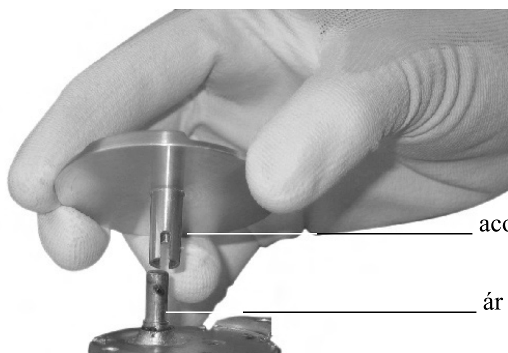


Fig. 11

acoplamiento de rotación del plato

ár ol motor (no visi le)

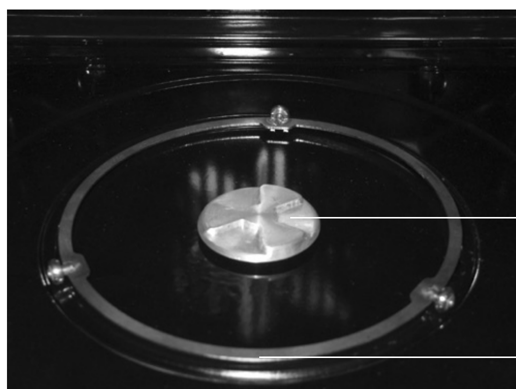


Fig. 12

acoplamiento de rotación del plato

carro para plato giratorio



Fig. 13

rejilla

plato

Sustitución de la lámpara del horno -Fig. 14

El horno está provisto de una lámpara que posee las siguientes características:

25W

Unión con tornillo E-14

T 300° C

ATENCIÓN: Desconectar el aparejo de la corriente eléctrica
En caso de que fuera necesario sustituir la lámpara de iluminación del horno, será necesario quitar el casquete de protección A desenroscándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Después de haber cambiado la lámpara, volver a montar el casquete de protección A.

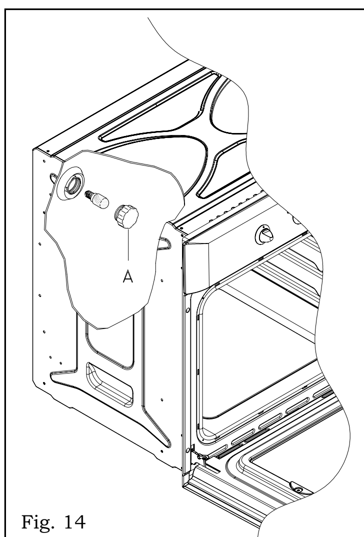


Fig. 14

Desmontaje de la puerta del horno - Fig. 15

Para facilitar la limpieza del horno es posible desmontar la puerta. Los hornos disponen, en efecto, de dos distintos tipos de bisagras, intercambiables entre sí:

bisagras con caballetes móviles

Las bisagras A están dotadas de dos caballetes móviles B.
Si la palanca B se eleva, la bisagra se libra de su alojamiento. Se puede levantar la portezuela hacia arriba y extraerla hacia el exterior, para llevar a cabo estas operaciones agarrar los costados de la puerta en proximidad de las bisagras.
Para volver a montar la puerta introducir ante todo las bisagras en sus acanaladuras.
Luego, antes de cerrar la puerta **no hay que olvidarse de quintar los dos caballetes móviles B** que han servido para enganchar las dos bisagras.

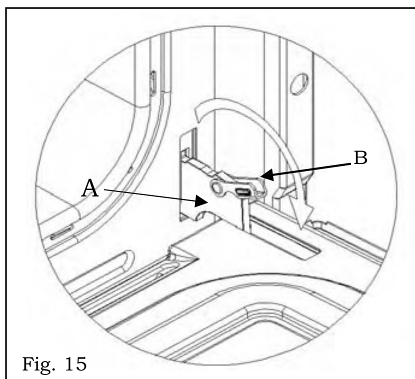


Fig. 15

DESMONTAJE DEL CRISTAL INTERNO DE LA PUERTA DEL HORNO (fig. 16-17)

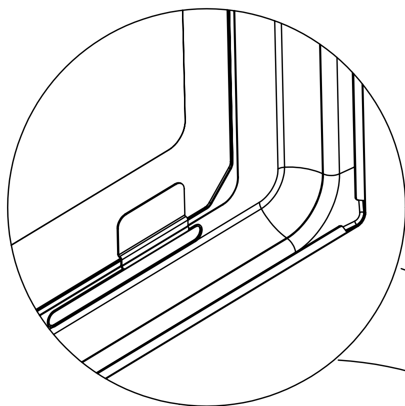
Notas para la limpieza:
- no usar materiales rugosos, abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar las puertas de cristal del horno, ya que pueden hacer rayones en la superficie y causar la rotura del cristal;
- no usar limpiadoras a vapor.

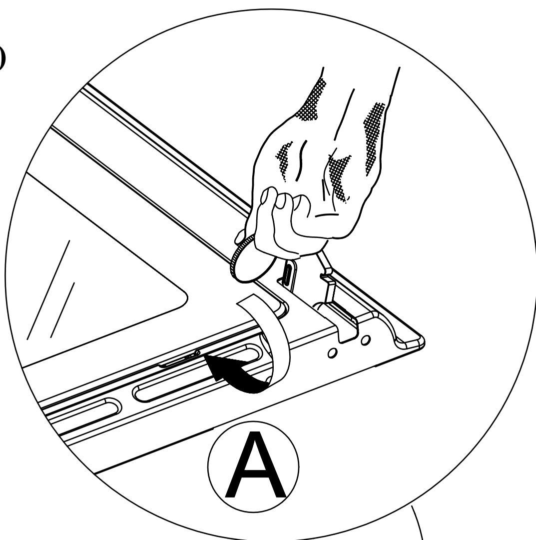
Para quitar el cristal interno de la puerta del horno, usar una pequeña moneda para hacer palanca en las dos ranuras A, hasta conseguir que se desenganchen las clavijas B de sus alojamientos (fig. 16). Levantar el cristal como se indica en la fig. 17 y extraerlo del alojamiento superior.

Para volver a montar el cristal en la puerta, repetir las operaciones precedentes al contrario: introducir el cristal en los alojamientos apoyándolo en los bordes y empujando; seguir apretando el cristal hasta que las clavijas vuelvan a su posición inicial (fig. 17).

Una vez que se haya vuelto a montar el cristal, prestar atención mientras se realiza la limpieza de los cristales de la puerta y de los bordes interiores de la puerta, ya que podrían ser cortantes debido a los mismos procesos de fabricación .

Desmontaje del cristal interno de la puerta del horno (fig. 16-17)





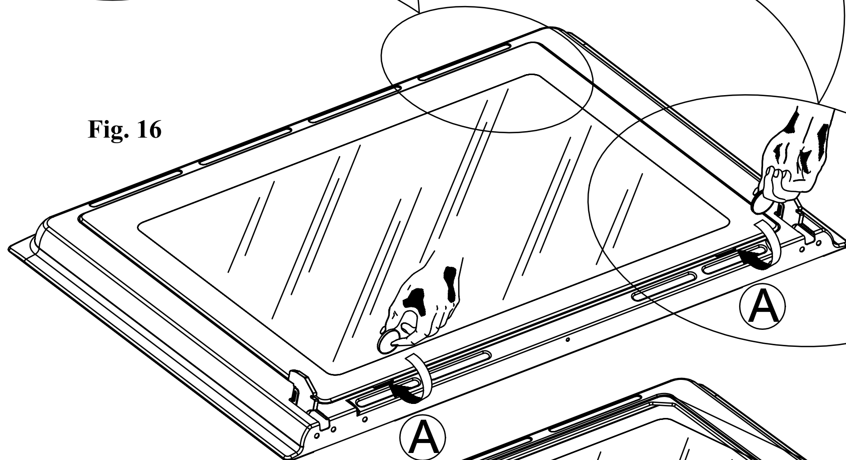


Fig. 16

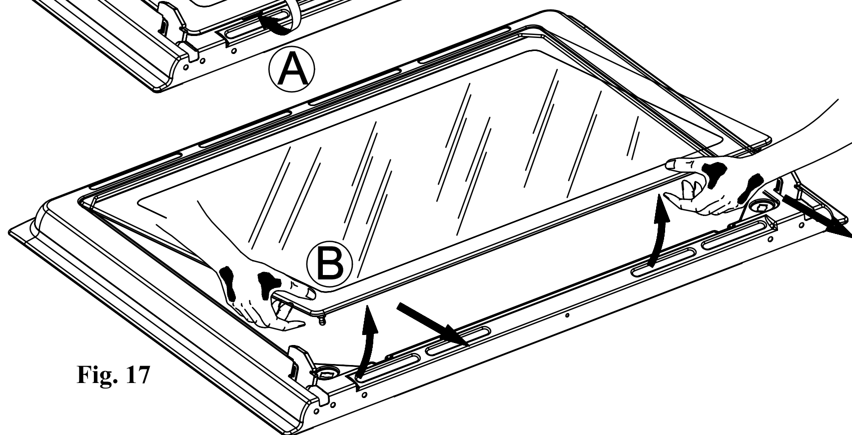
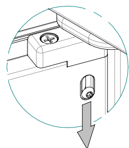


Fig. 17

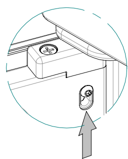
CÓMO QUITAR Y VOLVER A MONTAR LA PUERTA DEL HORNO (18-23)

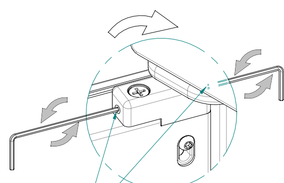
La puerta se puede enganchar por ambos lados

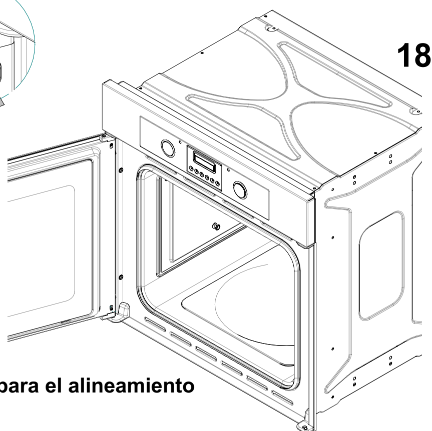
Para desenganchar la puerta, empujar hacia abajo el fiador



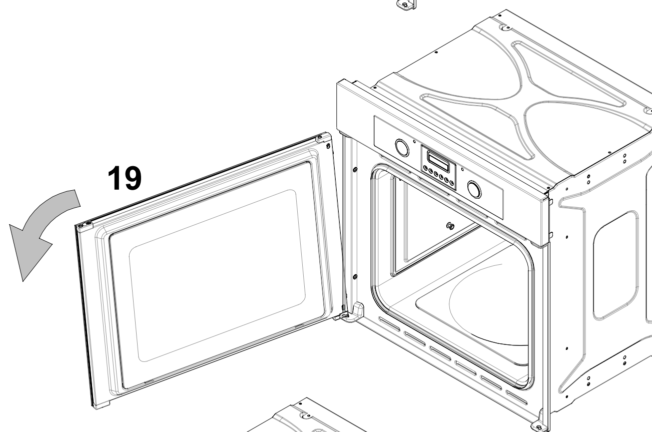
Para enganchar la puerta, empujar hacia arriba el fiador

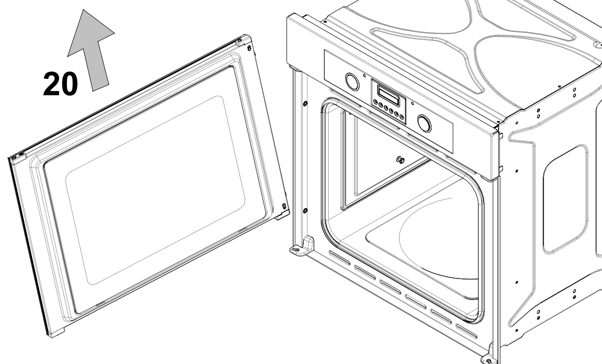


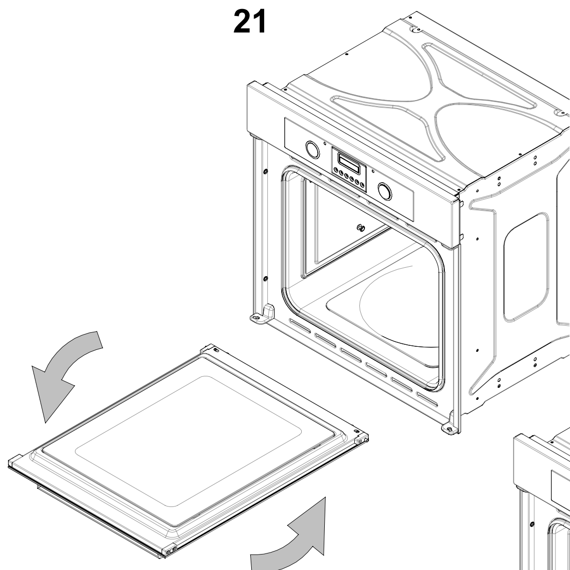


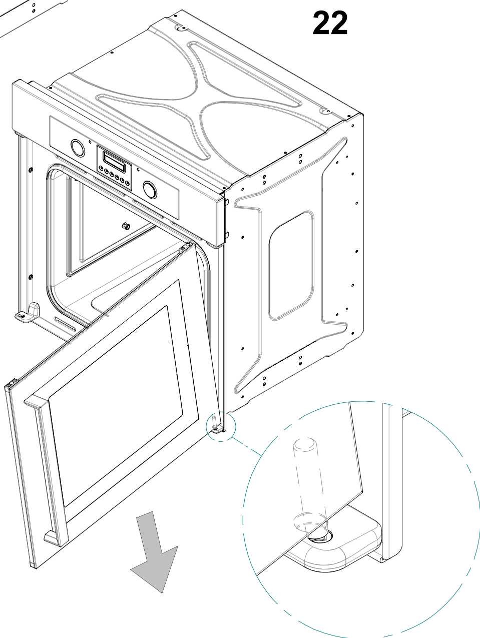


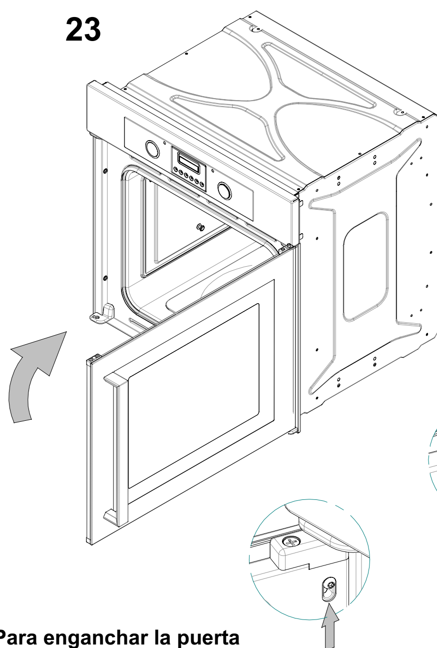
Tornillo de regulación para el alineamiento de la puerta











Para desenganchar la puerta empujar hacia abajo el fiador

Atención: al final de la operación, comprobar que la puerta se encuentre correctamente enganchada.

Para enganchar la puerta empujar hacia arriba el fiador

Instalación de los paneles autolimpiadores (sólo en algunos modelos) - Fig. 24

1) Fijar, mediante sus tornillos, el fondo (A).
2) Apoyar los paneles (C) a los lados del horno, ubicar arriba las rejillas quitadas precedentemente y volver a enganchar.
3) Volver a introducir en el horno los accesorios quitados precedentemente.

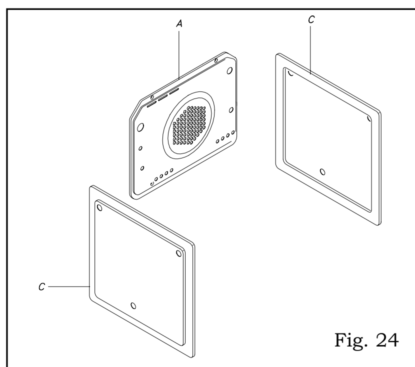


Fig. 24

Accesorios en dotación con el horno - Fig. 25

El horno puede ser provisto de guías laterales que van enganchadas a la pared del horno. Introducir el las guías laterales las rejillas y la fuente en dotación.

Para quitar las guías laterales es suficiente ejercer una leve presión hacia abajo en el particular A.

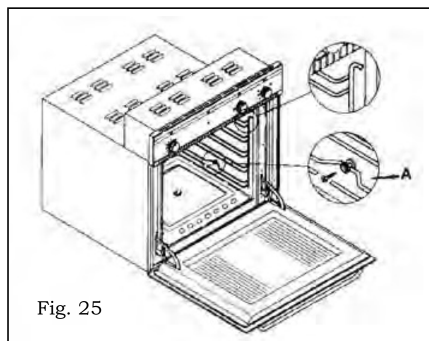


Fig. 25

Limpieza y mantenimiento del horno

Importante: Antes de llevar a cabo las operaciones de mantenimiento del horno es necesario desenchufarlo de la toma de corriente o cortar la corriente da la línea de alimentación mediante el interruptor general de la instalación eléctrica.

Limpieza del horno: La limpieza del horno sin paneles de autolimpiado tiene que ser realizada después del uso, cuando esté apagado pero aún templado, **no caliente**, de modo que la película de grasa producida por los vapores de la cocción sobra las paredes sea todavía fácil da quitar, además los chorreones y salpicaduras de grasa no tienen todavía una corteza demasiado dura y consistente. Quitar los soportes laterales de alambre cromado; tirar hacia arriba de la parte dalantera para desengancharlos de la pared y sacarlos de los orificios traseros.
Limpiar el horno con un paño suave embebido con una solución diluida de amoniaco; aclarar y secar. Si quedaran todavía manchas o salpicaduras, colocar en el fondo un paño húmedo embebido de amoniaca, cerrar la puerta y, transcurridas algunas horas, lavar el horno con agua caliente y detergente líquido, aclarar y secar con cuidado. Para limpiar las partes externas de metal brillante, usar un paño suave con agua y jabón; no hay que usar nonca productos en polvo que contengan abrasivos.

EI Fabricante declina toda responsabilidad por los daños producidos a personas y cosas debidos a una incorrecta o impropia instalación del aparato.

EI Fabricante se reserva el derecho de aportar a sus productos todas las modificaciones que considere necesarias y útiles, sin necesidad de previo aviso.

Índice

Características técnicas	**192**
Instruções para o utente	**192-195**
Instruções para a instalação	**196-199**
Painel de comandos	**200**
Funções do selector	**201-202**
Tabela de cozedura	**203**
Modo de uso do grelhador	**204**
Modo de uso do espeto rotativo	**204**
Temporizador mecânico 60 min	**205**
Fim da cozedura mecânico 120 min	**205**
Programador analógico	**206**
Relógio analógico	**206**
Programador electrónico	**207-219**
Prato giratorio	**220-221**
Substituição da lâmpada do forno	**222**
Desmontagem da porta do forno	**222**
Remoção do painel de vidro interno da porta do forno	**223-224**
Remoção e recolocação da porta do forno	**225-226**
Opcionais	**227**
Limpeza e manutenção do forno	**228**

Agradecemos por ter escolhido um dos nossos electrodomésticos. Temos certeza de que atenderá todas as suas exigências, sempre com óptimos resultados.
Por favor, leiam com atenção as instruções e as sugestões deste manual para garantir os melhores desempenhos e a correcta utilização do produto.

Características técnicas

Tensão de alimentação :
230V~ 50Hz / 220V~ 60Hz

Dimensões internas

Altura:	340 mm
Largura:	440 mm
Profundidade:	390 mm
Volume:	59 l

Absorção Watt (Potência)

Forno estático 1:
- Resistência da base: 1,3 kW
- Resistência superior: 0,9 kW
- Potência máxima absorvida: 2,65 kW

Forno estático 2:
- Resistência da base: 1,3 kW
- Resistência superior: 0,9 kW
- Resistência do grelhador: 1,35 kW
- Potência máxima absorvida: 2,25 kW

Forno ventilado:
- Resistência da ventoinha: 2,3 kW
- Resistência do grelhador: 1,35 kW
- Potência máxima absorvida: 2,38 kW

Forno multifunção/ventilado:
- Resistência da base: 1,3 kW
- Resistência superior: 0,9 kW
- Resistência do grelhador: 1,35 kW

Potência máxima absorvida: 2,28 kW

Forno multifunção:
- Resistência da base: 1,3 k W
- Resistência superior: 0,9 kW
- Resistência da ventoinha: 2,3 kW
- Resistência do grelhador: 1,35 kW
- Potência máxima absorvida: 2,38 kW

IMPORTANTE: O produto deve ser instalado correctamente de acordo com as instruções do fabricante e só por pessoal qualificado. Toda intervenção deve ser feita com o aparelho desligado da corrente eléctrica

LIGAÇÃO ELÉCTRICA: Assegure-se de que a voltagem corresponda à indicada na placa de características aposta na parede baixa na parte interna da porta.
O forno deve ser ligado com um cabo de secção mínima de 1,5 mm na parte traseira, e deve ser instalado um interruptor de corte omnipolar em conformidade com as normas em vigor, com uma distância de abertura entre os contactos de pelo menos 3 mm.

Atenção: a ligação à terra é obrigatória em conformidade com a lei.
O fabricante declina toda responsabilidade se as normas de prevenção de acidentes não forem respeitadas.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Este aparelho é conforme às seguintes directivas CE:

93/68/CEE : Normas Gerais
2006/95/CE : Baixa tensão
89/336/CEE : Compatibilidade electromagnética
Regulamento CE n° 1935/2004 : Idoneidade dos materiais ao contacto com os alimentos.

INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

Este manual constitui parte integrante do aparelho.
Recomenda-se de guardar o mesmo durante todo o ciclo de vida do aparelho e ler com atenção para executar a instalação, utilização, manutenção, limpeza e tratamento do aparelho.
Qualquer tipo de intervenção deve ser efectuada com o aparelho electricamente desligado.
Atenção: a ligação a terra é obrigatório nos termos de lei.

Durante o funcionamento o forno torna-se muito quente: manter as crianças à distância, além disso não tocar os elementos aquecedores ao interno.

Não usar limpadores a vapor para a limpeza do forno.

Não usar o aparelho para o aquecimento do quarto.
O fabricante declina todas as responsabilidades nos casos em que as normas de prevenção dos acidentes não sejam respeitadas.
O fabricante declina todas as responsabilidades por danos às pessoas e aos objectos, devidos a uma má ou imprópria manutenção do aparelho.
O fabricante reserva-se o direito de aduzir aos próprios produtos alterações consideradas necessárias e úteis sem nenhum aviso prévio.

As partes da embalagem (p. ex. papéis, esferovite) podem resultar perigosos para as crianças (perigo de sufocamento). Ter as partes da embalagem fora do alcance das crianças.
O aparelho é previsto para ser utilizado por pessoas adultas que conhecem as presentes instruções para o uso. Frequentemente as crianças não são capazes de reconhecer os riscos relacionados com o uso do aparelho. Por conseguinte, pede-se para providenciar à necessária vigilância e não deixar as crianças brincar com o aparelho.
As pessoas portadoras de deficiências devem ser assistidas por idóneas pessoas adultas.

Não é permitido realizar alterações, violações ou tentativas de reparação, em particular com o uso de ferramentas (chave de parafuso, etc..), internamente ou externamente ao aparelho.
As reparações, especialmente aquelas das partes eléctricas, podem ser feitas exclusivamente por pessoal especializado.
As reparações não apropriadas podem provocar graves acidentes, danificar o aparelho e o equipamento, não só mas também provocar interferências no funcionamento.
Aos aparelhos reparados pelos centros de assistência devem ser feitos os testes de rotina, em particular o teste de continuidade do circuito de terra.

Este produto foi projectado para uma utilização de tipo doméstico.

O fabricante declina todas as responsabilidades no caso de eventuais danos a coisas ou a pessoas derivantes de uma não correcta instalação, de um uso impróprio, erróneo, absurdo.

Atenção:
No caso de desmontagem, manutenção e limpeza do aparelho, prestar atenção pois algumas partes poderão ser afiadas.
Recomenda-se, portanto, a utilização de instrumentos adequados de prevenção e protecção (luvas, etc.) .

No caso de avaria de funcionamento ou de uma reparação indispensável, exigir a intervenção do serviço de assistência clientes.
Se o forno apresenta danos visíveis não o colocar em função, desligá-lo da rede eléctrica e dirigir-se ao serviço de assistência clientes.
Logo que seja detectado um problema de funcionamento, o forno deve ser desligado da rede eléctrica.
Assegurar-se que o cabo de ligação dos aparelhos eléctricos não seja esmagado na porta do forno: o isolamento eléctrico poderia ser danificado.
Quando o cabo de ligação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de assistência clientes para evitar situações de perigo.
Antes de fechar a porta do forno assegurar-se que na câmara de cozedura não existam corpos estranhos ou animais domésticos.
Não depositar na câmara de cozedura materiais sensíveis ao calor ou inflamáveis como por ex. detergentes, spray para o forno, etc..
Durante o funcionamento o forno sobreaquece-se fortemente.
O forno sobreaquecido permanece tal por um longo período de tempo, mesmo depois de o ter desligado e se arrefece só lentamente até chegar à temperatura ambiente. Espere um período de tempo suficientemente longo antes de iniciar, por exemplo, trabalhos de limpeza do forno.
Ao momento de abrir a porta do forno podem sair fora vapores e gotas de água.

Se o forno contiver vapor, aconselha-se de não introduzir as mãos.
As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente.
É perigoso aquecer o óleo na câmara de cozedura para cozinhar a carne e deve ser evitado.
Nunca tentem apagar com água o óleo ou gordura que estiverem a arder (perigo de explosão); abafar as chamas com panos húmidos.
A grelha, as placas e os contentores de cozedura tornam-se demasiado quentes: usar luvas de protecção ou panos de cozinha para panelas.
Durante o uso e o tratamento do forno fazer atenção a não meter os dedos nas dobradiças da porta, para evitar esmagamentos ou feridas.
Prestar atenção a isso sobretudo na presença de crianças.
Deixar aberta a porta do forno só na posição apoiada.
Se a porta estiver aberta existe o perigo de tropeçar.
Não devemos sentar-nos, nem apoiar-nos à porta do forno e não utilizá-la como plano de trabalho.

É importante que todas as operações relativas à instalação do aparelho sejam efectuadas por pessoal qualificado.
Qualquer tipo de intervenção deve ser efectuada com o aparelho desligado electricamente.

Todas as intervenções nos electrodomésticos devem ser efectuados por pessoal qualificado.
Para a manutenção e a movimentação, instalação e limpeza do aparelho usar meios de prevenção e protecção adequados (luvas, etc.).
A elevação e a movimentação de aparelhos com peso >25kg ou com medidas que não permitem a presa facilitada deve ser efectuada com o uso de meios idóneos ou com a intervenção de duas pessoas a fim de evitar riscos ou dificuldades.

Preparação do forno e pré-utilização

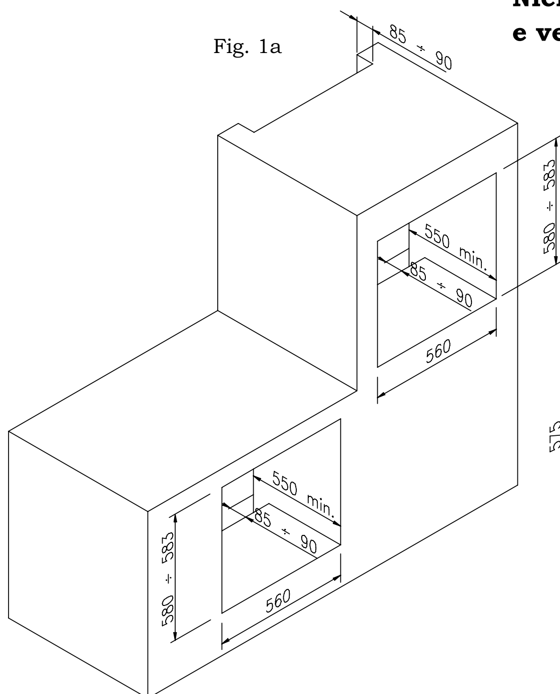
IMPORTANTE: Antes de levar a cabo qualquer operação de manutenção, desligue o forno da tomada de corrente.
Antes de usar o forno, limpe muito bem o interior com sabão não abrasivo e água tépida. Coloque a grelha e o tabuleiro nas respectivas guias.
Uma vez completada a operação, coloque o forno na temperatura máxima por 20 minutos aproximadamente, para eliminar eventuais resíduos de gorduras, óleo, resinas de fabrico que podem causar odores desagradáveis durante a cozedura.
Terminada esta simples operação, o forno está pronto para a primeira cozedura.

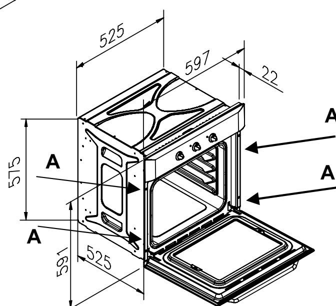
Instruções para uma correcta instalação

O forno deve ser incastrado numa abertura standard de 560mm, como na fig. 1a e 1b, seja sob uma bancada, seja posicionado na coluna.
Se o forno for instalado na coluna, é indispensavel, para garantir uma ventilação suficiente, fazer uma abertura de pelo menos 85-90mm conforme ilustra 1a e 1b.
A fixação do forno no móvel é feita por meio de 4 parafusos, posicionados nos respectivos orificios do caixilho.
Preste atenção ao colocar o forno na abertura, para não apoiar na porta; para além disso, não submeta a pressões excessivas a porta quando estiver aberta.

Nicho para forno multifunção e ventilado

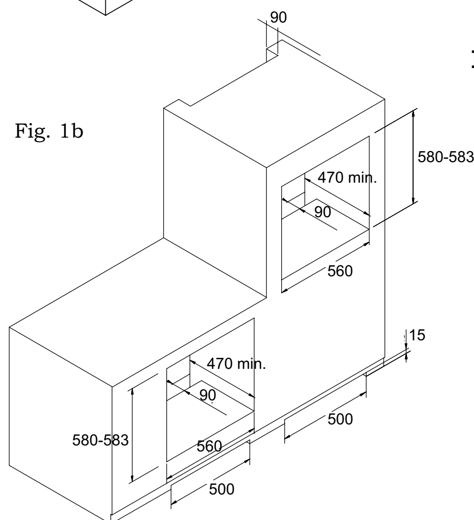
Fig. 1a





Nicho para forno estático

Fig. 1b



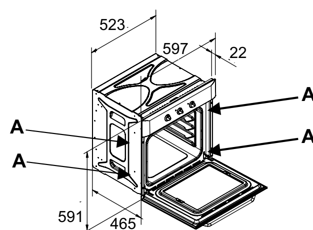
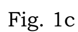
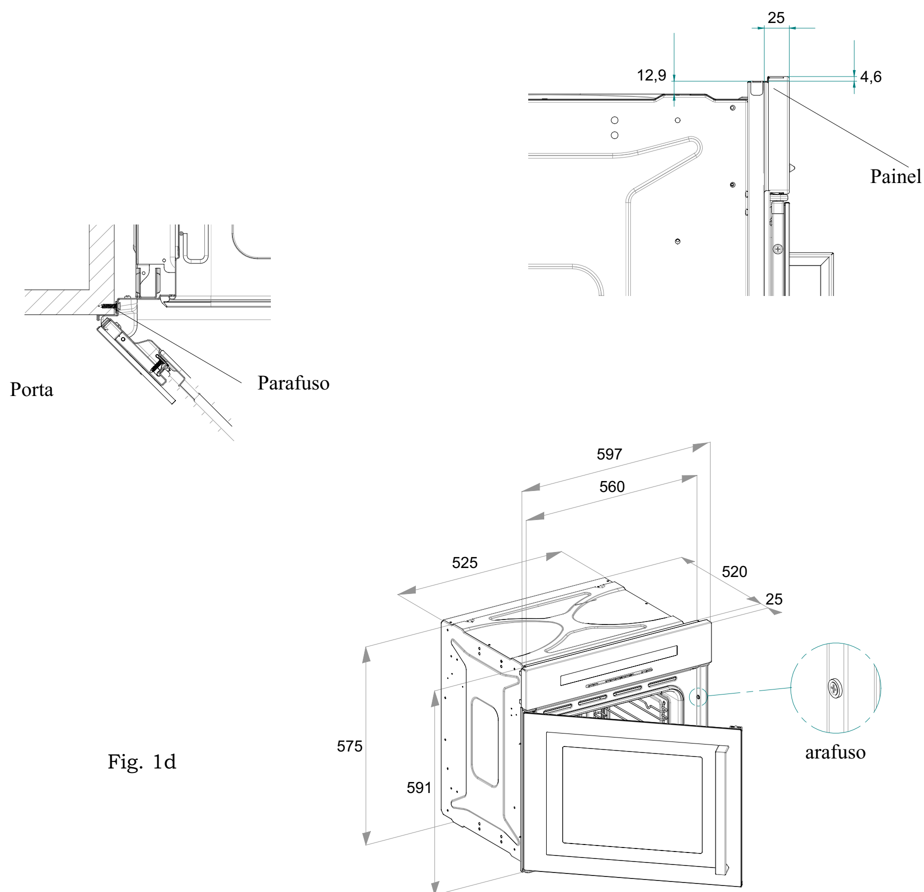
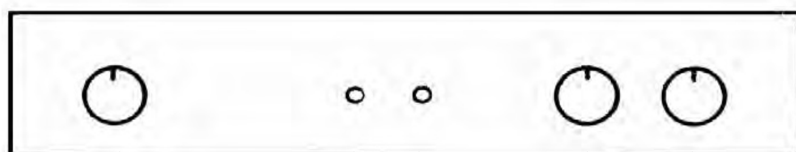


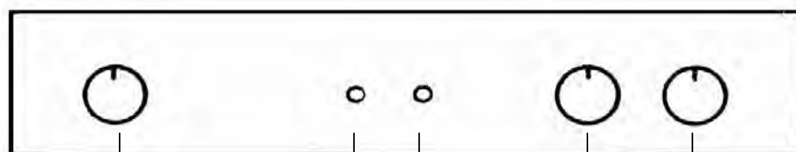
Fig. 1c-1d :
Nicho para forno com porta que pode ser colocada em ambos os lados.

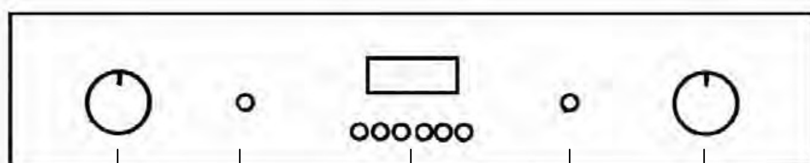


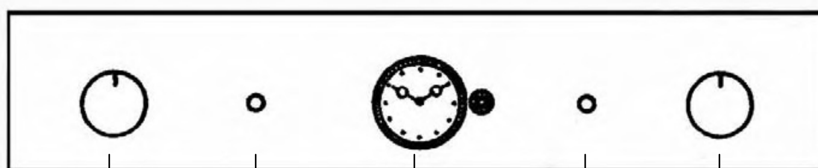

25
12,9
4,6
Painel
Porta
Parafuso
597
560
525
520
25
575
591
arafuso
Fig. 1d

Painel de comandos









1. Termóstato
2. Selector
3. Programador electrónico
4. Fim da cozedura
5. Luz piloto verde
6. Luz piloto amarela
7. Temporizador
8. Programador analógico e Relógio analógico

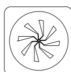
Funções do selector:



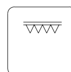
DESCONGELAÇÃO
A luz do forno e a luz piloto verde acendem-se como para todas as outras funções do forno.
Começa a funcionar a ventoinha, mas sem propagação do calor (o termóstato não está activo). A porta do forno deve estar fechada. Este tipo de função permite a descongelação dos alimentos utilizando aproximadamente 1/3 do tempo normalmente necessário.



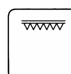
COZEDURA TRADICIONAL
Seleccione a temperatura desejada entre 50°C e 250°C.
A luz piloto amarela acender-se-á até quando for alcançada a temperatura programada. Recomenda-se pré-aquecer o forno antes de colocar os alimentos.



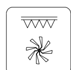
COZEDURA VENTILADA
A ventoinha e a resistência circular começam a funcionar e a calor seleccionada por meio do termóstato, compreendida entre 50°C e 250°C, é difundida de modo regular e homogéneo por todo o forno. Não é necessário pré-aquecer o forno antes de colocar os alimentos. É possível cozer dois tipos diferentes de alimentos (ex. carne e peixe), respeitando os vários tempos de cozedura.



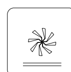
GRELHADOR CENTRAL
Seleccione, com o termóstato, a temperatura desejada, compreendida entre 50°C e 250°C, mantendo a porta do forno fechada. Este tipo de cozedura é particularmente indicada para pequenas quantidades de alimento.



GRELHADOR DUPLO
Seleccione, com o termóstato, a temperatura desejada, compreendida entre 50°C e 250 °C, mantendo a porta do forno fechada ou semi-aberta. Neste último caso, é necessário usar o deflector. Este tipo de cozedura é particularmente indicado para pratos consistentes que necessitam da acção do grelhador sobre toda a superfície.

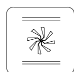


VENTOINHA + GRELHADOR
Regule o termóstato à temperatura desejada entre 50°C e 250°C. A acção da ventoinha, combinada com a acção do grelhador, permite uma cozedura rápida e profunda para alimentos particulares. Recomenda-se aquecer o forno por alguns minutos antes de colocar os alimentos.

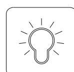


VENTOINHA + BASE
Seleccione a temperatura desejada para este tipo de cozedura particularmente delicada e lenta. Não é aconselhado pré-aquecer o forno.

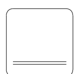
Funções do selector:



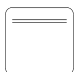
COZEDURA TRADICIONAL + VENTOINHA
Seleccione a temperatura desejada entre 50°C e 250°C, mantendo a porta do forno fechada. Este tipo de cozedura é a integração entre convencional e ventilado. Cozedura indicada para cozer (pão, pizza, lasanhas). Recomenda-se o pré-aquecimento do forno.



LUZ DO FORNO



RESISTÊNCIA DA BASE
Seleccione a temperatura apropriada entre 50°C e 250°C.
Este tipo de cozedura é particularmente apropriado para aquecer os alimentos.



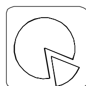
RESISTÊNCIA SUPERIOR
Seleccione a temperatura do termóstato entre 50°C e 250°C.
Tipo de cozedura para alimentos particularmente delicados e para conservar o calor após a cozedura.



GRELHADOR + ESPETO ROTATIVO
Seleccione, com o termóstato, a temperatura desejada, compreendida entre 50°C e 250°C, mantendo a porta do forno fechada. A activação automática do espeto rotativo ocorre simultaneamente à activação do grelhador.



VENTILAÇÃO SEMIFORÇADA COM SERPENTINA INFERIOR
A ventoinha arranca com a serpentina inferior.
O termostato deve ser programado à temperatura desejada.
Não é necessário pré-aquecer o forno.
Aconselhado para aquecer ou cozer muito lentamente.



FUNÇÃO PIZZA
Este tipo de cozedura é particularmente apropriado para pizza e verduras.
Activação simultánea das resistências da base, circular e da ventoinha.



VENTOINHA + GRELHADOR + ESPETO ROTATIVO
Seleccione, com o termóstato, a temperatura desejada, compreendida entre 50°C e 250°C, mantendo a porta do forno fechada. A activação automática do espeto rotativo ocorre simultaneamente á activação do grelhador.

Tabela de cozedura

Tipo de alimento	Temp. (°C)	Corrediça (*).	Tempo de cozedura (minutos)	
Doces em forma de massa batida			**Aconselhada**	**Pessoal**
Fogaça	175	2	55-65	
Fogaça real	175	3	60-70	
Torta sublime	175	3	60-70	
Doces em forma de massa tenra Torta	200	3	8-10	
Torta com requeijão	200	3	25-35	
Torta com fruta	200	3	25-35	
Doces em forma de massa levadada Pão branco 1 kg de farinha	200	3	25-35	
Doces pequenos Massa folhada	200	3	10-15	
Massa	200	2	35-45	
Massa de biscoitos	200	3	15-20	
Lasanha	225	2	40-50	
Carnes (tempo de cozedura para todas as espessuras)				
Assado de cozedura longa	200	2	120-150	
Assado de cozedura breve	200	2	60-90	
Rolo de carne	200	2	30-40	
Aves de capoeira				
Pato 1,5 kg	200	2	120-180	
Ganso 3 kg	200	2	150-210	
Frango assado	200	2	60-90	
Perù 5 kg	175	2	240 circa	
Caça				
Lebre	200	2	60-90	
Costeleta de corça	20	2	90-150	
Costeleta de veado	175	2	90-180	
Verduras Formas de verdura cozida	200	2	40-50	
Peixe Taínha ou bicuda	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grelhados				
Costeleta de porco		4	8-12	
Chouriço		4	10-12	
Frango na grelha		2	25-35	
Assado de vitela no espeto 0,6 kg			50-60	
Frango no espeto			60-70	

*** O número da corrediça é referido ao mais baixo (excluído o apolo sobre a soleira que não permite OS DADOS ACIMA TRANSCRITOS SÃO INDICATIVOS, POIS O TIPO DE COZEDURA E O TEMPO DE COZEDURA VARIA SEJA PELA QUANTIDADE SEJA PELA QUALIDADE DOS ALIMENTOS.**

Como usar o grelhador
Coloque o alimento a grelhar na respectiva grelha ou num tabuleiro com bordas muito baixas.
A grelha deve ser colocada na posição mais alta possível, e o tabuleiro para recolher a gordura deverá ser colocado na posição inferior. Ligue a resistência do grelhador da seguinte maneira:
A. Com forno estático Pos. do selector
B. Com forno ventilado Pos. do selector
C. Com forno multifunção/ventilado Pos. do selector
D. Com forno multifunção Pos. , , do selector
De acordo com o tipo de alimento (ex. carnes, peixe, aves de capoeira, etc.) é necessário girá-los para expor os dois lados aos raios infravermelhos Indicamos alguns tempos de cozedura, para orientação:

Alimentos a grelhar	Tempo de cozedura em minutos	
	em cima	em baixo
Carnes baixas ou finas	6	4
Carnes normais	8	5
Peixe sem escamas	10	8
Peixe (ex. truta, salmão)	15	12
Linguiça	12	10
Tosta	5	2

Como usar o espeto rotativo (quando previsto) - Fig. 2
É possível utilizar o espeto rotativo combinado com o funcionamento do grelhador. Após ter introduzido longitudinalmente os alimentos com o espeto, bloqueá-los com as duas forquilhas.
Então siga estas instruções:

A) Coloque a ponta do espeto no eixo cavo do motor situado na parte posterior do forno;

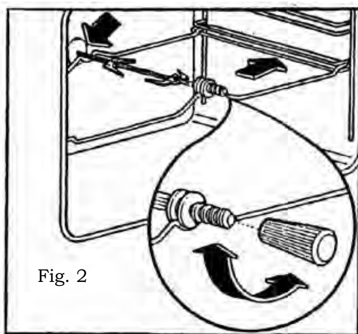
B) Apoie o suporte na garganta do espeto

C) Retire a pega, desaparafusando-a;

D) Coloque o tabuleiro na posição mais baixa;

E) Coloque o selector na pos.

F) Terminada a cozedura, aparafuse a pega do espeto e retire-o do forno (fig. 2).


Fig. 2

Temporizador mecânico 60 minutos - Fig. 3

O temporizador pode ser regulado para um intervalo máximo de uma hora. O botão de regulação deve ser girado no sentido horário até à posição 60 minutos e então posicionado, girando no sentido anti-horário, junto do tempo desejado.
Passado o tempo programado, é emitido um sinal acústico que cessa automaticamente.
O temporizador, no momento do sinal acústico, não interrompe o funcionamento do forno.

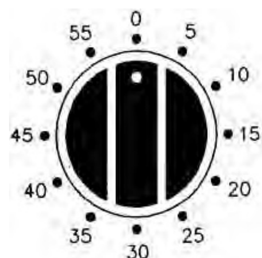


Fig. 3

Fim da cozedura mecânico 120 minutos - Fig 4
A função do relógio é a de predispor a cozedura por um tempo predeterminado.

1) FUNCIONAMENTO
Após ter seleccionado com o botão do termóstato a temperatura desejada, gire o botão do relógio no sentido horário até o tempo desejado (máx. 120 minutos). Quando o relógio volta para a posição "0", um sinal acústico comunicará o que o forno se desliga automaticamente.

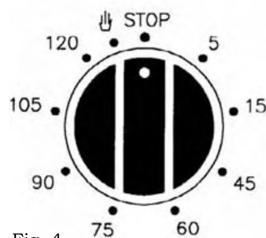


Fig. 4

2) POSIÇÃO MANUAL
Se o tempo de cozedura supera 2 horas, ou se deseja usar o forno manualmente, gire o botão do relógio até à posição

Programador analógico - Fig.5
Regule a hora carregando no botão de comando "A" e girando o mesmo no sentido anti-horário.
Seleccione a hora de início da cozedura puxando para fora o botão "A" de comando e girando o mesmo no sentido anti-horário até quando o índice "B" coincidir com a hora de início de cozedura desejada.
Seleccione a hora de fim da cozedura girando o botão de comando "A" no sentido anti-horário até quando o tempo desejado coincidir com (máx. 180 min.) o índice de referência fixo (junto do XII).
Terminada a cozedura, o forno desliga-se automaticamente e activa-se o alarme de sinalização que pode ser interrompido girando o botão "A" até ao símbolo .
Se deseja utilizar o forno sem activar o relógio programador (funcionamento manual), é necessário girar o botão "A" até que o símbolo coincida com o índice de referência fixo .

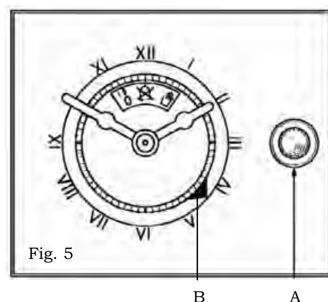


Fig. 5

Relógio analógico - Fig. 6
Como acertar o relógio: para acertar a hora exacta, carregue e gire no sentido horário ou anti-horário o botão "A".

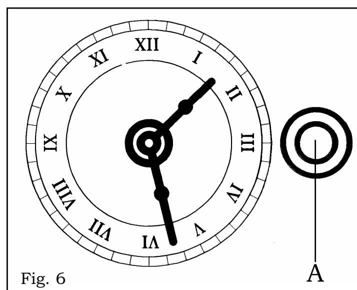


Fig. 6

Programador electrónico - Fig. 7

O programador electrónico é um dispositivo que reúne as funções a seguir:

- Relógio 24 horas com visor iluminado
- Temporizador (até 23 horas 59 minutos)
- Programa para início e fim da cozedura automática
- Programa para cozedura semi-automática (possibilidade de programar só o início ou o final)

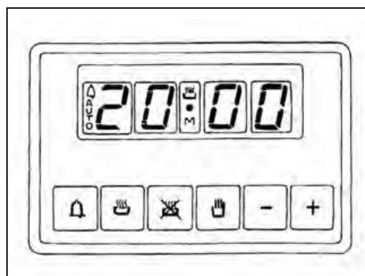


Fig. 7

Descrição dos botões


" TEMPORIZADOR "


"TEMPO DE COZEDURA"


" FIM TEMPO DE COZEDURA "


" POSIÇÃO MANUAL "


" AVANÇO DOS NÚMERO DE TODOS OS PROGRAMAS "


" RECUO DOS NÚMEROS DE TODOS OS PROGRAMAS

Descrição dos símbolos iluminados

« AUTO » - (lampejante) - Programador na posição automática, mas não programado.

« AUTO » - (sempre aceso) - Programador na posição automática, com programa activo.


Funcionamento da cozedura automática


Temporizador ligado


e « AUTO» (ambos lampejantes) - Erro programa

Nenhum símbolo aceso excepto os números do relógio: programador configurado em modo manual.

Relógio digital

Indica as horas (0-24) e os minutos. Logo após a ligação (como também após uma eventual interrupção de corrente) aparecem no painel TRÊS cifras intermitentes.
Para inserir a hora exacta é necessário carregar simultaneamente em + e AO MESMO TEMPO num dos botões [+] ou [-] até obter a hora exacta.
As velocidades de mudança das cifras no visor aumenta notavelmente alguns segundos depois que iniciar a pressionar os botões [+] e [-].

Cozedura manual (sem programador)

Para usar o forno sem o auxílio do programador é necessário anular a indicação «AUTO» intermitente. Para isto, basta carregar no botão .
Se a indicação «AUTO» estiver fixa, indicando que o forno está programado, deve-se primeiro cancelar o programa carregando em e colocando o visor em zero.

Cozedura automática
(início e fim da cozedura)

1) Programe o tempo de duração da cozedura com .

2) Programe a hora de fim da cozedura com .

3) Seleccione a temperatura e a função desejada por meio dos comandos do termóstato
e do comutador.

Após estas operações, será apresentado constantemente no visor o símbolo «AUTO»,
indicando que o forno foi programado.

Exemplo prático: Deseja-se fazer uma cozedura de 45 minutos, que termine às 14h00.

- Carregando em fixamos no visor 0.45.

- Carregando em fixamos no visor 14h00.

Após estas operações, serão apresentadas no visor a hora actual e o símbolo «AUTO», para indicar que a nossa programação foi aceita e memorizada.

Ás 13h15 (14h00 menos 45 minutos), o forno ligar-se-á automaticamente e durante a cozedura serão apresentados os símbolos e «AUTO».

Às 14h00 a cozedura pár automaticamente, emitindo um sinal acústico, que cessa ao carregar em .

Cozedura semi-automática

A. Programação do tempo de cozedura.

B. Programação da hora de fim da cozedura.

A) Defina o tempo de cozedura desejado com o botão .

A cozedura iniciará imediatamente, enquanto no visor aparecerão os símbolos «AUTO» e .
Passado o tempo programado, a cozedura
terminará, e activar-se-á o sinal acústico intermitente. Interrompa o sinal acústico como indicado acima.

B) Defina a hora de fim da cozedura desejada
carregando no botão . A cozedura iniciará imediatamente e no visor serão apresentados os
símbolos «AUTO» e .
Alcançada a hora definida, a cozedura terminará e será emitido o sinal acústico intermitente.
Interrompa o sinal como explicado anteriormente.

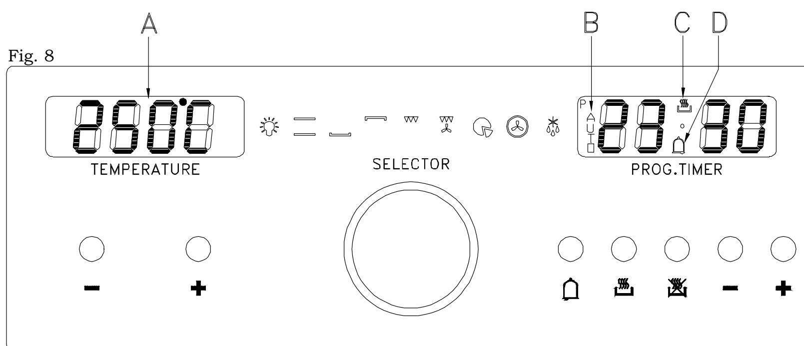
É possível visualizar o estado da programação a qualquer momento carregando no botão correspondente. Pode-se também anular a qualquer momento a programação carregando no botão e colocando o visor em zero. Pressionando em seguida , o forno entrará no funcionamento manual.

Sinalizador electrónico

A função do «temporizador» consiste somente num sinalizador acústico, que pode ser regulado por um período máximo de 23 horas e 59 minutos.
Para regular o temporizador, pressione o botão e ao mesmo tempo [+] ou [-] até obter no visor o tempo desejado.
Terminada a regulação, será apresentada novamente no visor a hora do relógio juntamente com o símbolo .
A contagem ao contrário terá início imediatamente e poderá ser visualizada no visor a qualquer momento, simplesmente pressionando o botão .
Passado o tempo programado, apagar-se-á o símbolo e activar-se-á um sinal acústico, que poderá ser interrompido pressionando o botão .

ATENÇÃO! A interrupção da corrente eléctrica provocará o anulação das funções programadas, inclusive do relógio.
Uma vez que voltar a corrente, serão apresentados três zeros intermitentes, e poder-se-á reprogramar.

USO DO PROGRAMADOR ELETRÔNICO (fig. 8)

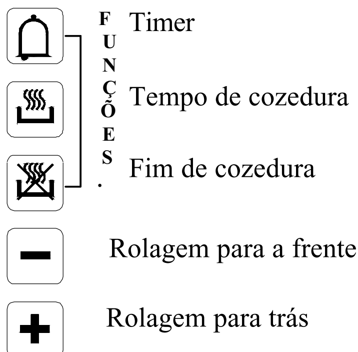


A Temperatura

B Programa automático

C Duração e modo manual

D Indicador de minutos



Regulação do relógio

Quando se acende o forno, no display aparecem os dígitos 00.00 de modo intermitente. Para regular o relógio, digitar junto as teclas do tempo de cozedura e o fim do tempo de cozedura . Usando as teclas +/-, configurar a hora atual. Com a tecla “+” o valor aumenta, com a tecla “-” o valoe diminui a uma velocidade diretamente proporcional à duração da pressão nas teclas. Após ter configurado a hora, o pontinho entre as horas e os minutos continua a lampejar durante 7 segundos. Para modificar a hora repetir a operação.

.

Modo manual

Pressiona simultaneamente as teclas do tempo de cozedura e o fim do tempo de cozedu . Se tiver sido configurado um programa de cozedura, o símbolo "AUTO" (B) se desliga e o símbolo (C) se acende. Cada programa configurado anteriormente é apagado.

Funcionamento semi-automático com tempo de cozedura

Selecionar a função do tempo de cozedura e programar o tempo desejado usando as teclas +/- . O símbolo “AUTO” (B) e a panelinha (C) se acendem no display. Quando a hora atual estiver = ao tempo final de cozedura, a cozedura termina e o símbolo da panela (C) se apaga. O forno emite um sinal sonoro; o símbolo "AUTO" (B) lampeja. A cozedura terminou.

Funcionamento semi-automático com fim de cozedura

Selecionar a função de fim de tempo de cozedura e configurar o tempo de fim de cozedura desejado, usando as teclas "+" e "-". O símbolo "AUTO" (B) e a panela (C) se acendem no display.
Virar o botão do comutador na função desejada e o botão do termostato na temperatura desejada.
Quando a hora atual estiver = ao tempo de fim de cozedura, o forno interrompe a cozedura e o símbolo da panela (C) se apaga. O forno emite um sinal sonoro e o símbolo "AUTO" (B) lampeja.

Funcionamento automático

1) Configurar a duração da cozedura digitando a teclas e as teclas "+" e “-” .
2) Configurar o tempo final de cozedura digitando a teclas e as teclas "+” e “-” .
3) Configurar a temperatura e o programa de cozedura com os botões do termostato e do comutador.
Após esta programação, o símbolo “AUTO” (B) se acende:
isto significa que o forno foi programado. Quando a hora atual corresponde ao tempo de início de cozedura, o símbolo da panela (C) se acende e o forno entra em funcionamento.
Tempo de início de cozedura = Tempo final de cozedura - Duração da cozedura.
Exemplo: a cozedura dura 45 minutos e deve terminar às 14.00 h.
- Digitar e “+” até alcançar: 0.45.
- Digitar e “+” até alcançar: 14.00.

Terminada a programação, o horário aparece no display e o símbolo “AUTO” (B) lampeja seguidamente. Isto significa que o programa de cozedura foi gravado.

Às 13.15 (14.00 menos 45 minutos) o forno se acende automaticamente. Durante a cozedura, o símbolo da panela (C) e o símbolo “AUTO” (B) ficam acesos.
Às 14.00 o forno se desliga automaticamente, enquanto “AUTO” (B) lampeja. O símbolo da panela (C) se apaga e o forno emite um sinal sonoro que não pára enquanto não for interrompido.

Timer

Selecionar a função tempo . O tempo é preconfigurado em 5 min.; para modificá-lo, digitar as teclas +/-. Quando o pontinho entre as horas e os minutos e o símbolo começam a lampejar, significa que iniciou a contagem às avessas.
O display indica a hora e os minutos da contagem às avessas, mas digitando o símbolo é possível escolher se exibir a contagem às avessas ou o horário atual.

Sinal sonoro

O sinal sonoro ativa-se no fim de um tempo configurado ou no fim de um programa de cozedura durante uma duração de 7 minutos.
Para desligá-lo, digitar qualquer uma das teclas de introdução de programa (as primeiras três à esquerda).
Pode-se também regular o volume do sinal sonoro:
para tanto, manter pressionada a tecla “-” durante cerca de 2 segundos quando o horário aparece no display.

Início do programa e comandos

Digitar a tecla do tempo de cozedura ou de fim de cozedura para saber o tempo restante.

Sinal de erro de introdução de dados

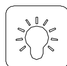
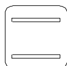
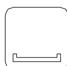
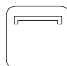
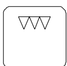
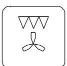
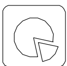
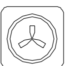
Quando se introduz um dado errado, o sinal sonoro se ativa e o símbolo “AUTO” (B) lampeja.

Como apagar um programa

Pode-se apagar um programa pressionando simultaneamente as teclas e .

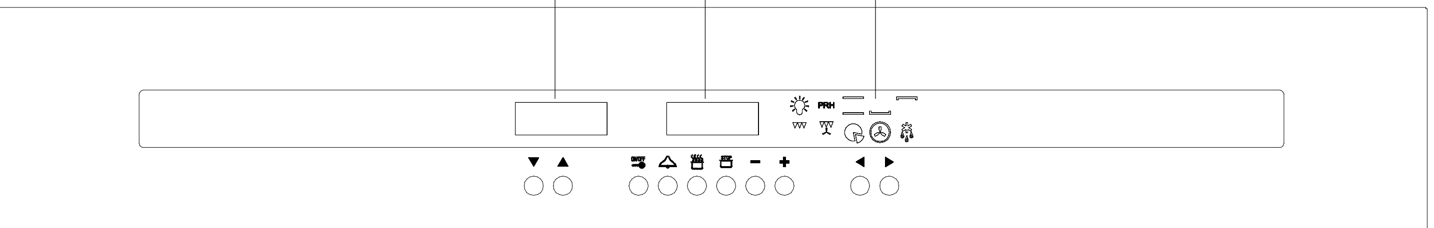
Escolha das funções
Para escolher as funções a seguir virar o botaõ do seletor.

As funções abaixo serão exibidas no display:

	Luz
	190°C
	50°C
	190°C
	250°C
	165°C
	165°C
	165°C
	Descongelamento

A temperatura exibida no display pode ser trocada por meio das teclas +/- da esquerda, com variações de 5°C, do mínimo de 40°C até o máximo de 250°C. O símbolo °C lampeja até atingir a temperatura desejada.

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



TECLAS FUNÇÕES

▼ Diminuição da temperatura

▲ Aumento da temperatura

ON/OFF e BLOQUEIO DOS COMANDOS

Conta-minutos

Duração da cozedura

Fim cozedura

– Diminuição do tempo

\+ Incremento do tempo

◀ Escolha programa de cozedura

▶ Escolha programa de cozedura

FUNCIONAMENTO

À primeira ligação do forno à rede eléctrica ou depois de um blackout, o mostrador do temporizador está lampejante.
O forno ainda não está activo: para o activar é necessário em primeiro lugar proceder com a "regulação do relógio".

REGULAÇÃO DO RELÓGIO
Premer simultaneamente e libertar as teclas e STOP e agir nas teclas – e + para programar a hora exacta.
Nota: a operação deve ser realizada no prazo de 3 segundos enquanto que no mostrador aparecem os pontos lampejantes; ao fim da regulação esperar pela paragem do lampejo dos dois pontos luminosos.

DISPOSITIVO ACÚSTICO
O forno emite sinais acústicos para marcar várias funções, como por exemplo o fim da cozedura.
A intensidade do toque pode ser modificada: premendo na tecla – com o forno desligado (OFF) , o forno reproduz os 3 níveis disponíveis.
Será programado automaticamente o último nível reproduzido.

ACENDIMENTO DO FORNO
Premer e libertar a tecla ON/OFF; ouve-se um sinal acústico (beep).
No mostrador do temporizador aparece a escrita ON, o símbolo da ilumina-se e a luz interna do forno acende-se.
Pode-se proceder à programação de uma função de cozedura.

TEMPORIZADOR
O temporizador é somente um contador de tempo, é completamente independente de cada função de cozedura, pode resultar muito útil para programar um aviso de fim de cozedura. Pode ser utilizado também com o forno desligado.
Para programar o conta-minutos, acender o forno com ON/OFF , premer a tecla : o mostrador põe-se em zero e os pontinhos começam a pulsar;
programar dentro de 3 segundos com as teclas – e + o tempo desejado, até a um máximo de 23 horas e 59 minutos, ao decair do qual é emitido um sinal acústico e o símbolo lampeja.
Para interromper o sinal acústico e o lampejo dos símbolos é suficiente premer uma tecla qualquer entre



FUNCIONAMENTO MANUAL A TEMPO INDEFINIDO
Acender o forno; seleccionar uma função de cozedura entre aquelas disponíveis utilizando as teclas ◀ e ▶: para cada tipo de cozedura o forno sugere uma temperatura predefinida indicativa,
que pode ser modificada com as teclas ▼ e ▲.
O forno começará o aquecimento à temperatura programada e o símbolo de grau centigrado ° pulsará a indicar o funcionamento.
À obtenção da temperatura ouve-se um sinal acústico que vos avisará e o símbolo de grau deixará de pulsar.
Para desligar o forno, premer e libertar a tecla ON/OFF.
O mostrador da temperatura e funções apagar-se-ão e aparecerá a escrita OFF; além disso será emitido um sinal acústico (beep).

FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURAÇÃO DA COZEDURA
Para programar o tempo de cozedura

Acender o forno premendo e libertando a tecla ON/OFF; premer e libertar a tecla ,
no ecrã do temporizador acende-se o símbolo **A.** Programar com as teclas - e + o tempo desejado de cozedura, até um máximo de 10 horas e 00 minutos. Após o sinal sonoro e o retorno da visualização da hora corrente no temporizador, seleccione uma função de cozedura com as teclas ◀ e ▶. No ecrã do temporizador acende-se o símbolo .

Para cada função de cozedura o forno sugere uma temperatura predefinida, que pode ser modificada com as teclas ▼ e ▲.

O forno começa a cozedura pelo tempo estabelecido, depois de esgotado, o forno apagar-se-á automaticamente;
Ao fim da cozedura a tempo, activa-se um sinal acústico intermitente, enquanto que o mostrador da temperatura e das funções se apagam, o mostrador do temporizador visualiza a hora corrente e os dois símbolos e **A** pulsam.
Para desligar o sinal acústico e sair do ciclo premer uma tecla qualquer entre STOP - +
.

No ecrã de funções acende-se o símbolo e em seguida acende-se a luz dentro do forno.
O forno está pronto para receber novos comandos; seleccionar uma nova função de cozedura, ou então é possível desligá-lo premendo e libertando a tecla ON/OFF.

FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO DE FIM COZEDURA
Para estabelecer a hora de fim da cozedura

Acender o forno premendo e libertando a tecla ON/OFF, premer e libertar a tecla STOP.
No ecrã do temporizador acende-se o símbolo **A**, que deve reentrar nas próximas 23 horas e 59 minutos. Após o sinal sonoro e o retorno da visualização da hora corrente no temporizador, seleccionar uma função de cozedura entre aquelas disponíveis com as teclas ◀ e ▶; no ecrã do temporizador acende-se o símbolo e forno sugere uma temperatura predefinida, que pode ser modificada com as teclas ▼ e ▲.

O forno começa a cozedura até à hora programada, passado o tempo apagar-se-á automaticamente.
Ao fim da cozedura a tempo, activa-se um sinal acústico intermitente, enquanto que o mostrador da temperatura e das funções se apagam, o mostrador do temporizador visualiza a hora corrente e os dois símbolos e **A** pulsam.

Para desligar o sinal acústico e sair do ciclo premer uma tecla qualquer entre STOP - +
.

No ecrã de funções acende-se o símbolo e em seguida acende-se a luz dentro do forno.
O forno está pronto para receber novos comandos; seleccionar uma nova função de cozedura, ou então é possível desligá-lo premendo e libertando a tecla ON/OFF.

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
Para programar a duração da cozedura e a hora de fim cozedura

Acender o forno premendo e libertando a tecla ON/OFF, premer e libertar a tecla e programar com as teclas - e + o tempo necessário para a cozedura. Aguardar que os pontinhos entre as horas e os minutos do temporizador deixem de lampejar; o temporizador torna a mostrar a hora corrente; por conseguinte premer a tecla STOP e programar a hora de fim cozedura com as teclas - e + .
Novamente um sinal sonoro é emitido e os pontinhos param de lampejar, para confirmar a aceitação do horário programado.
No ecrã fica visualizada a temperatura seleccionada, a hora corrente e a função de cozedura seleccionada. A luz dentro do forno apaga-se.
Seleccione uma função de cozedura dentre as disponíveis com as teclas ◀ e ▶. O forno sugere uma temperatura pré-configurada, que pode ser modificada com as teclas ▼ e ▲

Depois que os pontinhos do temporizador pararem de lampejar, o forno entra na modalidade de cozedura adiada. A temperatura, assim como a função programada, podem ser modificadas repetindo as operações descritas acima.
O forno activar-se-á automaticamente no futuro pela duração especificada e irá parar no horário especificado.
Ao fim da cozedura a tempo, activa-se um sinal acústico intermitente, enquanto que o mostrador da temperatura e das funções se apagam, o mostrador do temporizador visualiza a hora corrente e os dois símbolos e **A** lampejam.
Para desligar o sinal acústico e sair do ciclo premer uma tecla qualquer entre STOP - +

No ecrã de funções acende-se o símbolo e em seguida acende-se a luz dentro do forno.
O forno está pronto para receber novos comandos; seleccionar uma nova função de cozedura, ou então é possível desligá-lo premendo e libertando a tecla ON/OFF .

LIMITAÇÕES AO USO DAS COZEDURAS SEMIAUTOMÁTICAS E AUTOMÁTICAS
As funções de pré-aquecimento (PRH) e descongelação não são compatíveis com as cozeduras a tempo definido, por isso:
- tendo programado uma destas duas funções, não é possível activar nem a duração nem o fim da cozedura;
- se o forno foi programado na modalidade de funcionamento automático, não é possível escolher a função de pré-aquecimento (PRH) ou descongelação.

ÍCONE DO MOSTRADOR


Panelinha: se estiver acesa, indica que está activa uma função de cozedura.
Pelo contrário, a panelinha permanece apagada quando estiverem activas as funções luz, PRH (pré-aquecimento) e descongelação.
Se lampeja, indica o fim de uma cozedura a tempo. Durante a fase de funcionamento automático, o símbolo fica desligado para se acender depois no momento da partida programada do forno.

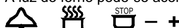
A (automático): se estiver acesa, indica que foi programado um tempo de cozedura; se lampeja, indica o fim de uma cozedura programada.


Campainha: se estiver acesa, indica que está activo o conta-minutos; se lampeja, indica o fim da contagem dos minutos.

SELECÇÃO TEMPERATURA DE COZEDURA
Enquanto que o forno estiver aceso, agindo nas teclas ▼ e ▲ a temperatura pode ser regulada entre o mínimo e o máximo com aumentos de 5°C indicados no mostrador.
Nota: para cada função de cozedura está preestabelecida uma temperatura de referência que pode ser modificada a próprio prazer com as teclas ▼ e ▲

SELECÇÃO FUNÇÕES DE COZEDURA
Enquanto que o forno estiver aceso, agindo nas teclas ◀ e ▶ os respectivos símbolos acendem-se em sequência para permitir a escolha da função de cozedura desejada.

Funções:


LUZ FORNO
A luz interna do forno activa-se premendo e libertando a tecla ON/OFF; para a desligar premer e libertar novamente a tecla ON/OFF
Seleccionando uma função de cozedura, a luz interna acende-se e fica acesa 3 minutos para além da obtenção da temperatura programada.
Durante uma função de cozedura ou descongelação é possível reacender a luz do forno premendo uma tecla qualquer entre a 
a luz fica acesa por um minuto.
A luz do forno pode-se acender também com o bloqueio dos comandos inserido premendo uma das teclas


PRH PRÉ-AQUECIMENTO
Esta função consente de pré-aquecer o forno mais rapidamente antes da selecção da função de cozedura.
No mostrador da temperatura aparece um símbolo em movimento.
O pré-aquecimento termina ao alcance da temperatura preestabelecida (não modificável), a qual depois de atingida se emite um sinal acústico, acendem-se o símbolo da lampadazinha e a luz do forno; a este ponto pode-se escolher o ciclo de cozedura desejado com as teclas ◀ e ▶.


COZEDURA TRADICIONAL

Cozedura tradicional com funcionamento da resistência superior e inferior.

RESISTÊNCIA INFERIOR

Este tipo de cozedura è apropriado para cozeduras lentas ou para esquentar os alimentos.


RESISTÊNCIA SUPERIOR
Tipo de cozedura para alimentos particularmente delicados e para conservar o calor após a cozedura.


GRILL
É indicado para grelhar os alimentos.


GRILL VENTILADO
É indicado para grelhar os alimentos mais delicadamente.


FUNÇÃO PIZZA
Particularmente indicada para pizza e pratos de verduras.


COZEDURA VENTILADA
Esta função permite uma cozedura homogénea e regular em todos os lados do forno.
Podem ser cozidos dois tipos de pratos diferentes, respeitando os respectivos tempos de cozedura.


DESCONGELAMENTO
A ventoinha entra em funcionamento sem acender nenhuma resistência.
Permite o descongelamento dos alimentos num tempo inferior ao normal.
A escrita " **dEF** " aparece no visor da temperatura.

OUTRAS FUNÇÕES

MODALIDADE FORNO DESLIGADO
Com o forno desligado o mostrador da temperatura e das funções estão apagados, enquanto que o mostrador do temporizador visualiza a hora corrente.

FUNÇÃO DE BLOQUEIO DOS COMANDOS (PROTECÇÃO CRIANÇAS)
Esta função pode ser activada em qualquer momento para impedir o uso do forno às crianças.
Em particular, se inserida com o forno desligado impede-lhe o acendimento: para permitir qualquer função de cozedura é necessário desinserir o bloqueio.
Para inserir o bloqueio comandos, ter premida a tecla ON/OFF até à visualização do símbolo (aproximadamente 5 segundos) seguido de ON, depois o mostrador torna a visualizar a hora corrente.
Nota: a este ponto não é possível realizar nenhuma programação de cozedura à excepção da regulação do conta-minutos.
Se, pelo contrário o bloqueio for activado depois de qualquer uma das programações de cozedura (manual, semiautomática, automática), será possível programar somente o conta-minutos ou desligar o forno premendo e libertando a tecla ON/OFF.

De facto, premendo outra tecla qualquer, a visualização lembrar-vos-á que a protecção está activada.
O apagamento manual ou automático não desactiva o bloqueio dos comandos. Para desabilitar o bloqueio dos comandos, ter premida a tecla ON/OFF até à visualização do símbolo (aproximadamente 5 segundos) seguido de OFF;
depois o mostrador torna a visualizar a hora corrente.
Quando o forno estiver bloqueado não é possível acendê-lo através da pressão da tecla ON/OFF, mas é possível só o apagamento (OFF).

TECLA ON/OFF
A tecla ON/OFF permite em qualquer momento e com qualquer função programada, apagar o forno se ele estiver aceso.

Todas as programações de cozedura se anulam; para sucessivas cozeduras seguir as respectivas instruções de cozedura desde o início.
Se o forno estiver aceso e estiver programada a função de bloqueio dos comandos, premendo e libertando a tecla ON/OFF o forno apaga-se mas a função bloqueio comandos permanece programada.

Para desabilitar o bloqueio dos comandos ter premida a tecla ON/OFF pelo menos por 5 segundos: o mostrador visualizará e a seguir " **OFF** ", depois torna a aparecer a hora.

SÍMBOLO “ ° “
Representa os graus centígrados.
Se lampeja indica que o forno está aquecendo para atingir a temperatura programada.
Se resulta estavelmente aceso indica que a temperatura programada foi atingida.

ANULAMENTO PROGRAMAÇÕES DE DURAÇÃO E FIM DE COZEDURA
É possível em qualquer momento anular as programações de duração e horário de fim cozedura premendo simultaneamente as teclas e STOP ;

ATENÇÃO: o forno todavia fica aceso na função escolhida na modalidade manual (a tempo indefinido).
É possível tornar a programar os tempos de duração e/ou de fim cozedura, ou então desligar completamente o forno premendo e libertando a tecla ON/OFF.

o q a i o r atório de id
N e de e ser troduzido m enga e 11 12) a a
E m em cima do r atório é colocada e h apropriada

Notas:

C z
M b z h
perigo de queimadura.
E q b á-
A h á
q
U b b b â
Manusear o prato de vidro com cuidado, para evitar o perigo d



F 10

h

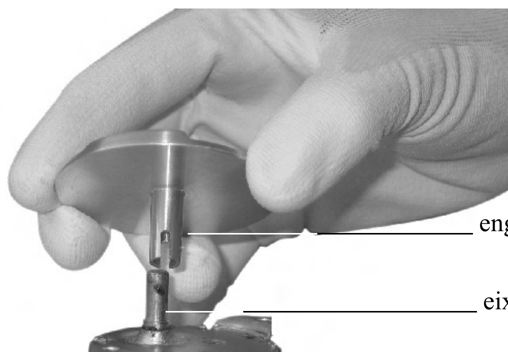


Fig. 11

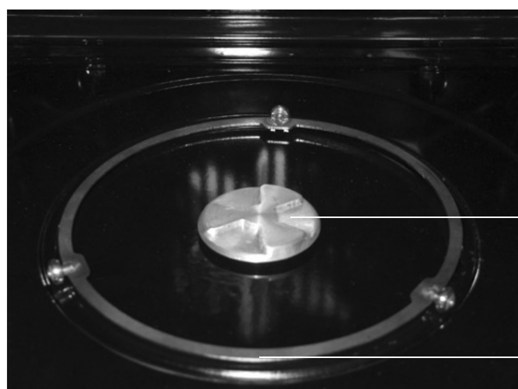


Fig. 12



Fig. 13

Substituição da lâmpada do forno - Fig. 14
O forno é dotado de uma lâmpada com as seguintes características:

25W

Casquilho de rosca E-14

T 300° C

ATENÇÃO: Desligue o aparelho da corrente eléctrica.
Se for necessário substituir a lâmpada de iluminação do forno, é necessário retirar a cobertura de protecção A desaparafusando-a no sentido anti-horário.
Após ter substituído a lâmpada, remonte a cobertura de protecção A.

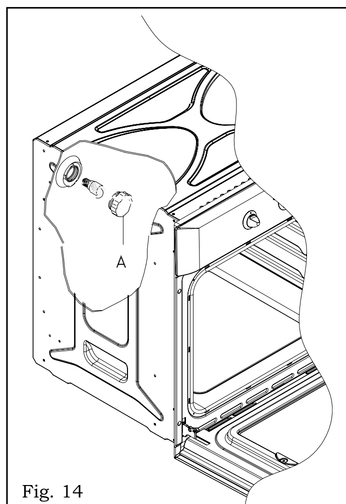


Fig. 14

Desmontagem da porta do forno - Fig. 15
Para facilitar a limpeza do forno, é possível retirar a porta do forno por meio das charneiras da seguinte maneira:

charneiras com alavancas móveis

As charneiras A são dotadas de duas alavancas móveis B.
Se a alavanca B for levantada, a charneira sai da sua sede. Pode-se então levantar a porta e retirá-la fazendo-a correr para fora;
para fazer esta operação, segure a porta pelos lados próximo das charneiras.
Para reinstalar, a porta, primeiro coloque as charneiras nas suas sedes.
Antes de fechar a porta, **não esqueça de abaixar as duas alavancas móveis B** utilizadas para engatar as charneiras.

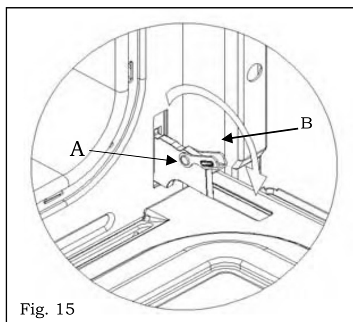


Fig. 15

REMOÇÃO DO PAINEL DE VIDRO INTERNO DA PORTA DO FORNO (fig. 16-17)
Não usar nenhum abrasivo que pode causar dano.
Lembrar que se a superfície do painel de vidro for riscada, pode provocar uma avaria perigosa.
Para remover o painel de vidro interno da porta do forno, usar uma moeda para efectuar uma acção de alavanca nas duas ranhuras (A) até os dois pinos (B) se soltarem do seu encaixe (fig. 16).
Depois levantar o vidro como mostrado na fig. 17 e pegar o mesmo pela parte da frente.
Para recolocar a porta, repetir as operações anteriores no sentido inverso.
Recolocar o vidro posicionando-o na parte interna da porta e empurrando o mesmo para dentro.
Pressionar no vidro até os pinos se encaixarem na posição inicial (fig. 17).
Deve ser tomado cuidado quando efectuar a limpeza entre os vidros da porta, e dentro da moldura interna porque os cantos podem ter pontas afiadas devido ao processo de fabricação.

REMOÇÃO DO PAINEL DE VIDRO INTERNO DA PORTA (fig. 16-17)

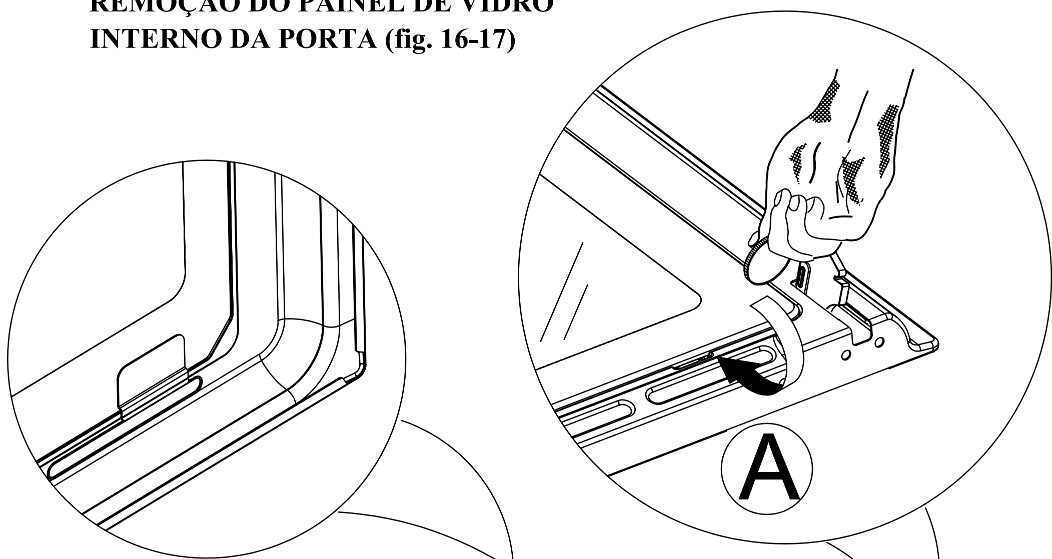


Fig. 16

A

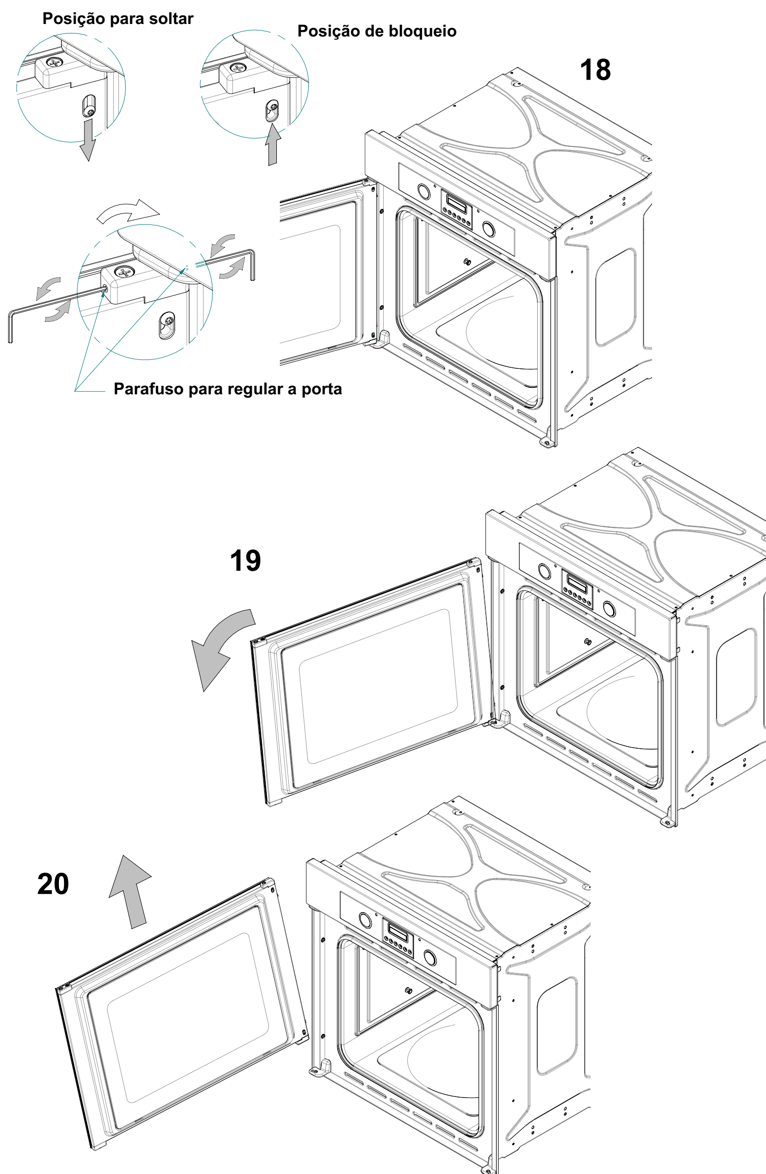
A

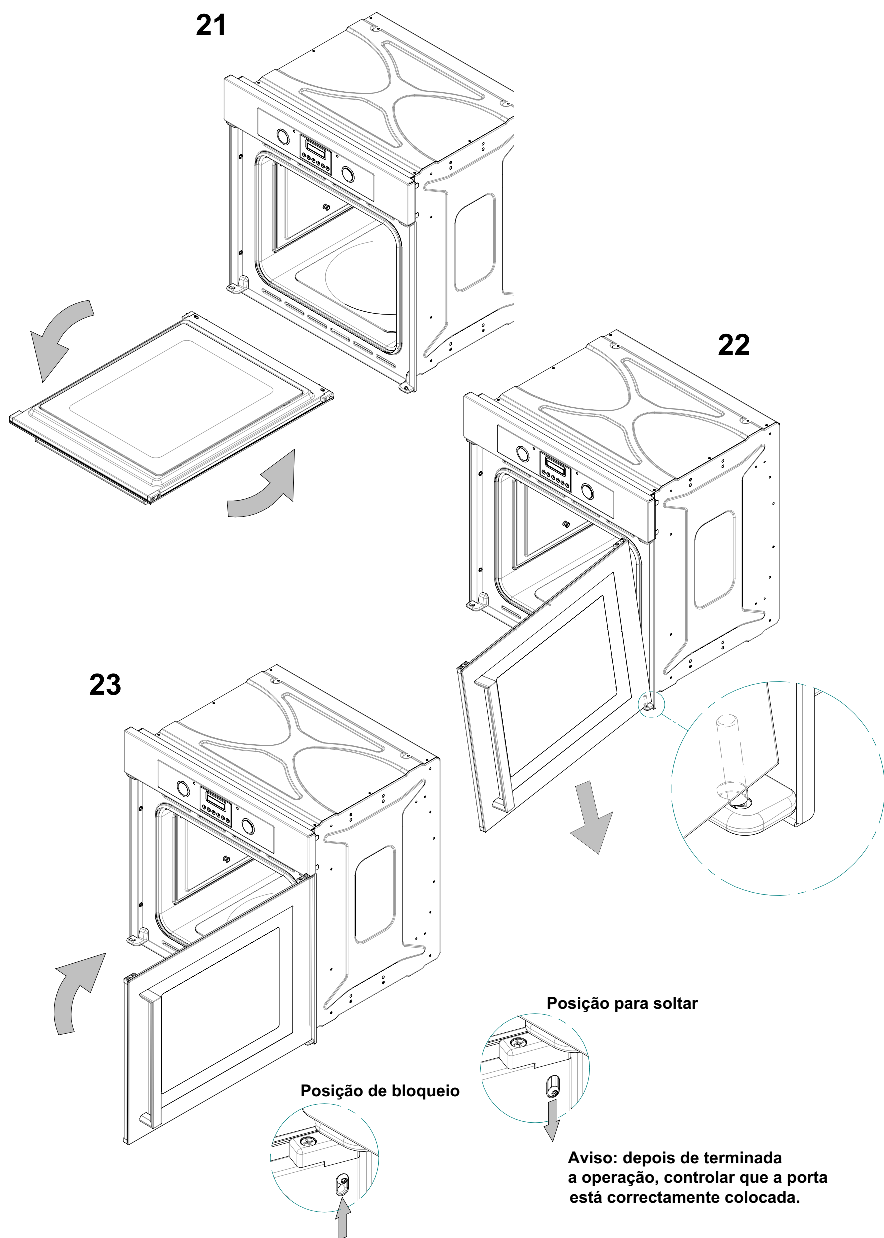
B

Fig. 17

REMOÇÃO E RECOLOCAÇÃO DA PORTA DO FORNO (18-23)

a porta pode ser colocada em ambos os lados




21
22
23
Posição para soltar
Posição de bloqueio
Aviso: depois de terminada
a operação, controlar que a porta
está correctamente colocada.

Instalação dos painéis auto-limpantes (opcional) - Fig. 24

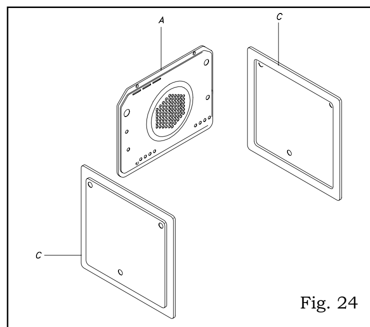


Fig. 24

1) Fixe o painel (A) com 4 parafusos auto-atarraxadores.
2) Apoie os painéis (C) nas laterais do forno, posicione por cima as grelhas retiradas anteriormente e engate.
3) Recoloque no forno os acessórios retirados anteriormente .

Acessórios fornecidos com o forno - Fig. 25

O aparelho pode ser dotado de guias laterais que são engatadas na parede do forno.
Coloque nas guias laterais as grelhas e o tabuleiro fornecidos.
Para retirar as guias laterais, basta exercer uma ligeira pressão para baixo no pormenor A .

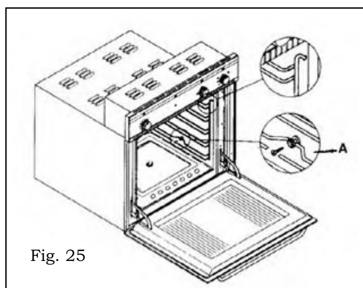


Fig. 25

Limpeza e manutenção do forno

Importante: Antes de fazer a manutenção do forno, é sempre necessário desligar a ficha da tomada de corrente ou desligar a corrente da rede eléctrica por meio do interruptor geral do sistema eléctrico.

Limpeza do forno: A limpeza do forno sem painéis auto-limpantes deve ser feita após o uso, quando está desligado, mas ainda tépido, **não quente**, de modo que a película de gordura produzida pelos vapores de cozedura nas paredes ainda esteja fácil de retirar, Para além disso, a graxa que escorreu ou foi salpicada ainda não formou uma casca dura e consistente. Retire os suportes laterais de arame cromado; puxe para cima a parte anterior para os soltar da parede e retire-os dos orifícios posteriores. Limpe o forno com um pano macio embebido numa solução fraca de amónia; enxagúe e seque. Se ainda sobrar nódoas ou sinais de gordura, coloque no fundo um pano húmido embebido em amónia, feche a porta e, após algumas horas, lave o forno com água quente e detergente líquido, enxagúe e seque bem. Para as partes externas em metal lúcido, use um pano macio com água e sabão; nunca use produtos em pó com abrasivos.

O fabricante declina toda responsabilidade por danos às pessoas e aos objectos, devidos a uma má ou imprópria instalação do próprio aparelho. O fabricante reserva-se o direito de fazer nos próprios produtos as modificações que considerar necessárias e úteis, sem nenhum aviso prévio.

Inhoud

Technische gegevens	**231**
Instructies voor de gebruiker	**231-234**
Belangrijke opmerking betreffende de installatie	**234-237**
Bedieningspaneel	**238**
Elementen en functies die met	**239-240**
Kooktijdentabel	**241**
Gebruik van de grill	**242**
Gebruik van het draaispit	**242**
Timer met geluidssignaal (60 minuten)	**243**
Timer einde bak/braadtijd (120 minuten)	**243**
Analogische programmeereenheid	**244**
Analogische klok	**244**
Programmeereenheid (elektronisch)	**245-257**
Het draaibord	**258-259**
Vervanging van de ovenlamp	**260**
Verwijderen van de ovendeur	**260**
Het glaspaneel in de deur van de oven verwijderen	**261-262**
Verwijderenvan de ovendeur	**263-264**
Accessoires op aanvraag	**265**
Reiniging en onderhoud van de oven	**266**

Wij danken u voor uw keuze van een van onze huishoudelijke apparaten. Ons apparaat zal zeker aan al uw eisen beantwoorden en u altijd uitstekende resultaten geven.
Wij verzoeken u de gebruiksaanwijzingen en aanbevelingen van deze handleiding met aandacht te lezen en op te volgen, zodat u verzekerd bent van een correct gebruik en optimale prestaties van het product.

Technische gegevens
Dit toestel voldoet aan de europesen normen:
73/23/EEC ; 89/336/EEC ; 89/109/EEC.

Voedingsspanning
230 V~ 50 Hz / 220 V~ 60 Hz

Binnenafmetingen

Breedte:	440 mm
Diepte:	390 mm
Hoogte:	340 mm
Inhoud:	59 liter

Vermogen van de weerstanden

Voor de traditionele oven 1:
- Bodemweerstand: 1,3 kW
- Koepelweerstand: 0,9 kW
- Maximum geabsorbeerd vermogen: 2,65 kW

Voor de traditionele oven 2:
- Bodemweerstand: 1,3 kW
- Koepelweerstand: 0,9 kW
- Grillweerstand: 1,35 kW
- Maximum geabsorbeerd vermogen: 2,25 kW

Voor de geventileerde oven:
- Centrale weerstand hete lucht: 2,3 kW
- Grillweerstand: 1,35 kW
- Maximum geabsorbeerd vermogen: 2,38 kW

Voor de multifunctionele/geventileerde oven
- Bodemweerstand: 1,3 kW
- Koepelweerstand: 0,9 kW
- Grillweerstand: 1,35 kW
- Maximum geabsorbeerd vermogen: 2,28 kW

Voor de multifunctionele oven:
- Bodemweerstand: 1,3 k W
- Koepelweerstand: 0,9 kW
- Centrale weerstand hete lucht: 2,3 kW
- Grillweerstand: 1,35 kW
- Maximum geabsorbeerd vermogen: 2,38 kW

OPGELET: het toestel dient door een bevoegd technicus overeenkomstig de geldende normen te worden geïnstalleerd. Vóór elke interventie, zoals de afstelling, het onderhoud, enz. dient u de stroomtoevoer naar het toestel te onderbreken.

AANSLUITING: Verzeker u ervan dat de stroomspanning overeenkomt met de op de gegevensplaat, onderaan de binnenkant van de deur, aangegeven spanning.
De oven moet met een kabel met een doorsnede van tenminste 1,5 mm aan de achterkant verbonden worden, met een omnipolare schakelaar in overeenstemming met de geldende voorschriftenen met een openingsafstand tussen de contacten van tenminste 3mm.

Let op: de aardeverbinding is wettelijk voorgeschreven.

De fabrikant acht zich niet aansprakelijk in geval de voorschriften ter voorkoming van ongevallen niet in acht genomen worden.

EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

Dit apparaat voldoet aan de volgende EG richtlijnen:

93/68/EEG : Algemene voorschriften
2006/95/EG : Laagspanningsrichtlijn
89/336/EEG : Elektromagnetische compatibiliteit
Verordening EG nr. 1935/2004 : Geschiktheid van materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

Deze handleiding maakt integrerend deel uit van het apparaat.
Het wordt aanbevolen haar gedurende de hele levensduur van het toestel te bewaren en haar aandachtig door te lezen om over te gaan op de installatie, het gebruik, het onderhoud, de reiniging en de behandeling van het toestel.

Ingrepen moeten worden verricht bij elektrisch losgekoppeld apparaat.
Let op: De aardverbinding is verplicht bij de wet.

Tijdens de werking wordt de oven erg heet: houd kinderen op een afstand en kom niet aan de verwarmingselementen binnenin.
Gebruik geen stoomreinigers om de oven te reinigen.
Gebruik het apparaat niet om de ruimte te verwarmen.
De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af als de veiligheidsvoorschriften niet in acht worden genomen.
De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade aan personen en zaken, veroorzaakt door een slecht of verkeerd onderhoud van het apparaat.
De fabrikant behoudt zich het recht voor wijzigingen, die hij voor noodzakelijk en nuttig houdt, aan zijn producten aan te brengen zonder dit vooraf te melden.

De verpakkingsonderdelen (bijv. vellen papier, piepschuim) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen (verstikkingsgevaar). Houd de verpakkingsonderdelen buiten het bereik van kinderen.
Het apparaat is ervoor gemaakt om door volwassenen te worden gebruikt, die deze gebruiksaanwijzing kennen. Kinderen zijn vaak niet in staat de gevaren te herkennen die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. U worden daarom verzocht voor het nodige toezicht te zorgen en kinderen niet met apparaat te laten spelen.
Gehandicapten moeten door hiertoe bevoegde volwassenen worden geholpen.
Het is niet toegestaan wijzigingen aan de binnen- en buitenkant van het apparaat aan te brengen, het te openen of proberen te repareren, in het bijzonder met het gebruik van gereedschap (schroevendraaier, enz.).
Reparaties, en dan vooral die van de elektrische onderdelen, mogen uitsluitend worden verricht door vakmensen.

Niet goed verrichte reparaties kunnen ernstige ongelukken veroorzaken, het apparaat en de uitrusting beschadigen, en ook storingen in de werking teweegbrengen.
Bij de apparaten die in de servicecentra zijn gerepareerd, moeten de routinetests worden verricht, in het bijzonder de continuïteitstest van het aardcircuit.

Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor eventuele schade aan zaken of personen voortkomend uit een niet correcte installatie, oneigenlijk, verkeerd, absurd gebruik van het apparaat.

Let op:
Kijk bij de demontage, het onderhoud en de reiniging van het toestel goed uit, omdat enkele onderdelen scherp kunnen zijn.
Het wordt daarom aanbevolen geschikte preventieve maatregelen aan te nemen en beschermingsmiddelen te gebruiken (handschoenen, enz.) .

Vraag bij een storing of een noodzakelijke reparatie om een ingreep van de servicedienst .
Schakel de oven niet in als hij zichtbaar beschadigd is, koppel hem van het elektriciteitsnet en wend u tot de servicedienst.
Zodra zich een probleem voordoet met de werking moet de oven van het elektriciteitsnet worden gekoppeld.
Verzeker u ervan dat er geen stroomkabels van elektrische apparaten tussen de ovendeur komen: de elektrische isolatie kan hierdoor beschadigd worden.
Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze, om gevaarlijke situaties te voorkomen, door de servicedienst worden vervangen.
Verzeker u ervan, voordat u de oven sluit, dat er zich geen vreemde voorwerpen of huisdieren in bevinden.
Leg geen warmtegevoelige of brandbare materialen in de oven, zoals schoonmaakmiddelen, ovensprays, enz.
Tijdens de werking wordt de oven erg heet. De oven blijft gedurende lange tijd heet, ook na hem te hebben uitgeschakeld en koelt slechts langzaam af, tot de omgevingstemperatuur wordt bereikt. Wacht dus lang genoeg, voordat u de oven bijvoorbeeld reinigt.
Als u de ovendeur opent, kunnen er stoom en waterdruppels uitkomen.
Als er stoom in de oven zit, wordt aangeraden de handen er niet in te steken.
Verhit vet en olie vliegen gauw in brand.
Het is gevaarlijk olie om vlees te braden in de oven te verwarmen. Doe dit dus niet.
Probeer nooit om brandend vet en olie met water te doven (explosiegevaar); verstik de vlammen met natte doeken.
Het rooster, de platen en de ovenschalen worden erg heet: gebruik ovenwanten of theedoeken.
Let er tijdens het gebruik en de verzorging van de oven op dat u niet met de vingers tussen de scharnieren komt.
Dit om letsel te voorkomen. Let hier vooral op als er kinderen aanwezig zijn.

Laat de ovendeur alleen in volledig geopende stand openstaan.
Als de deur openstaat, bestaat het gevaar erover te struikelen.
Ga niet op de ovendeur zitten, leun er niet op en gebruik hem niet als werkblad.

Alle ingrepen op de huishoudelijke apparaten dienen door vakmensen te worden verricht.

Tref de nodige voorzorgsmaatregelen en gebruik geschikte beschermende middelen (handschoenen, enz.) bij het onderhoud, verplaatsen, de installatie en het schoonmaken van het apparaat.
Apparaten die zwaarder zijn dan 25 kg, of met afmetingen die geen gemakkelijke houvast bieden, dienen te worden opgetild en verplaatst met behulp van geschikte middelen of door twee personen, om gevaren of ongemak te voorkomen.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt

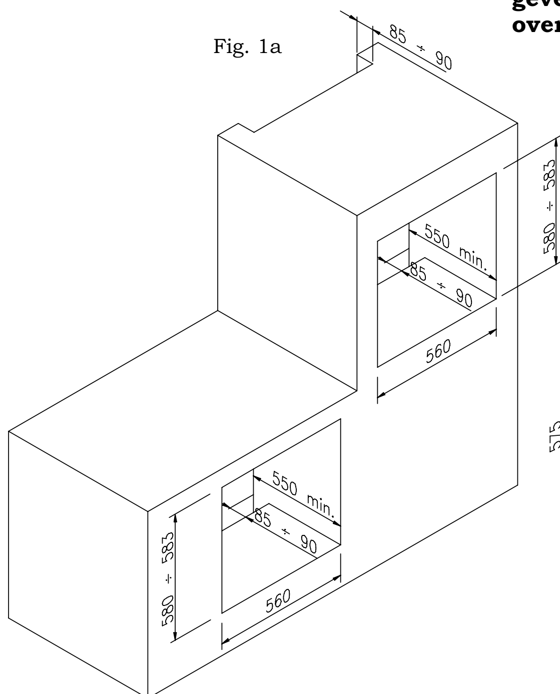
Na de oven uit de verpakking te hebben genomen, hem in het meubel te hebben geplaatst en de accessoires te hebben verwijderd (lekplaten en roosters), moet hij gedurende ongeveer 20 minuten op de hoogste temperatuur worden verwarmd om eventuele olieachtige bewerkingsresten te verwijderen, die onaangename geuren kunnen veroorzaken tijdens de bereiding.
Ventileer de ruimte tijdens deze fase. Was de lekplaten en roosters met een afwasmiddel af.
Tijdens de eerste minuten dat de oven werkt, kan er eventueel condens op het voorpaneel ontstaan, dat de werking van het apparaat echter niet schaadt.

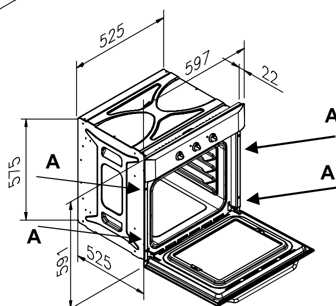
Belangrijke opmerking betreffende de installatie

Neem bij het inbouwen van de oven de op figuur 1a-1b aangegeven afmetingen in acht.
De oven kan onder het werkblad of in een kolomkast geplaatst worden. In het laatste geval dient u achter en boven het meubel /9 mm ruimte te laten (fig. 1a en 1b).
Het toetsel wordt aan het meubel bevestigd met 4 schroeven A in de hoeken van de ovendeuropening.
Gebruik de deur niet als hefboom wanneer u de oven in het meubel plaatst.
Oefen niet te veel druk uit op de open deur.

Inbouwovens voor de geventileerde en multifunctionele oven

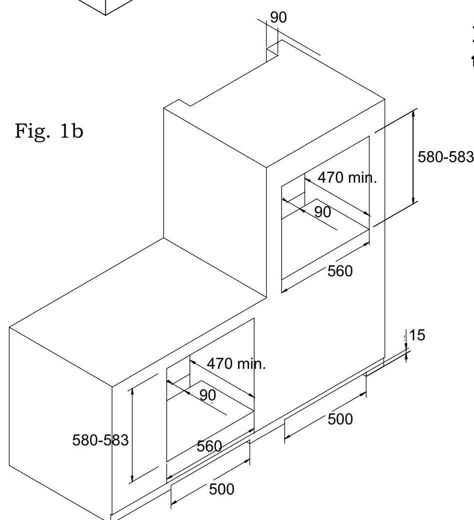
Fig. 1a





Inbouwovens voor de traditionele oven

Fig. 1b



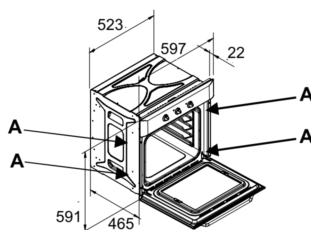
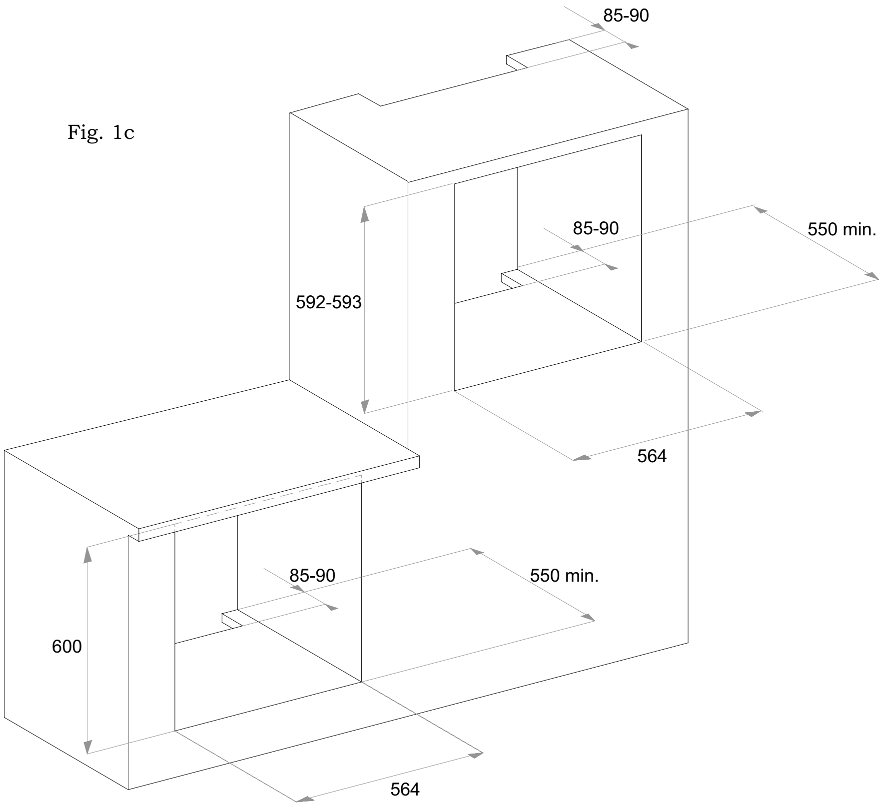


Fig. 1c-1d :

Inbouwovens voor de oven - ovendeur kan aan beide kanten worden vastgehaakt



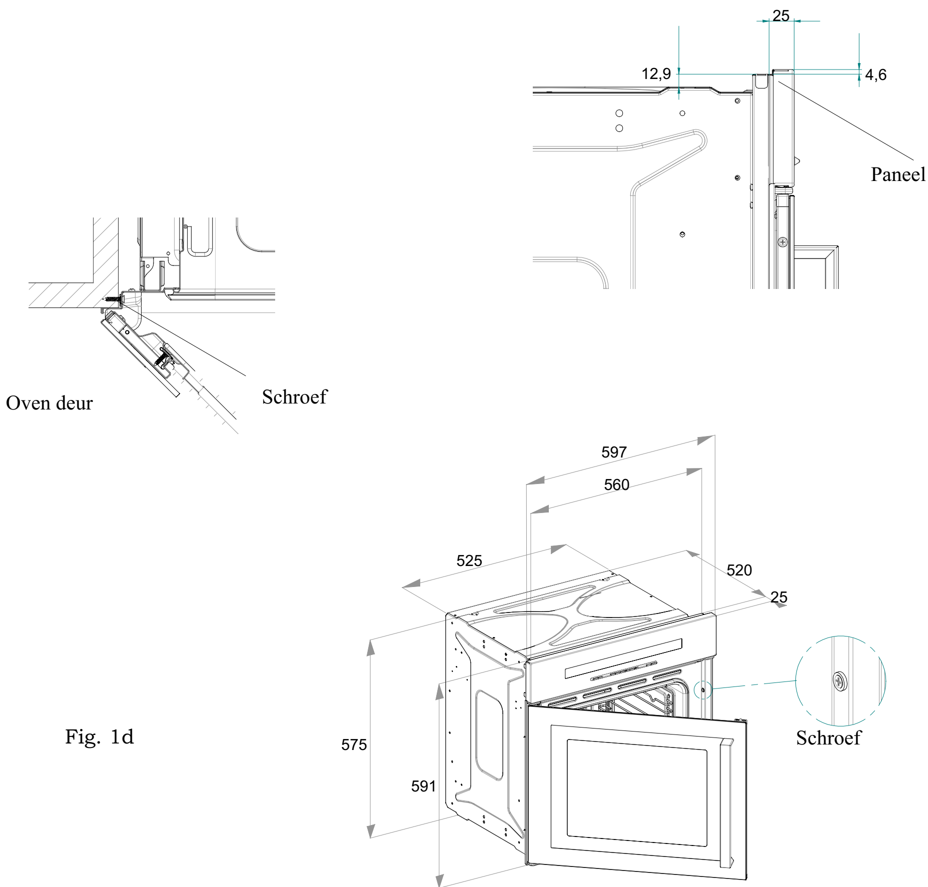
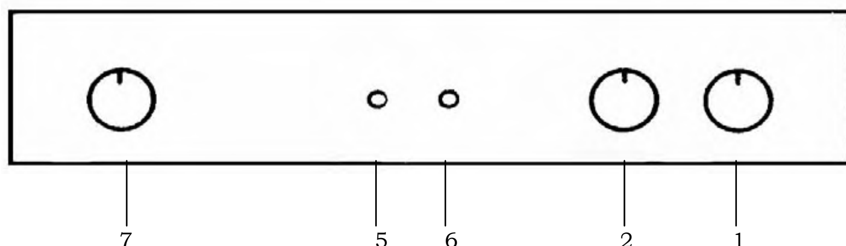
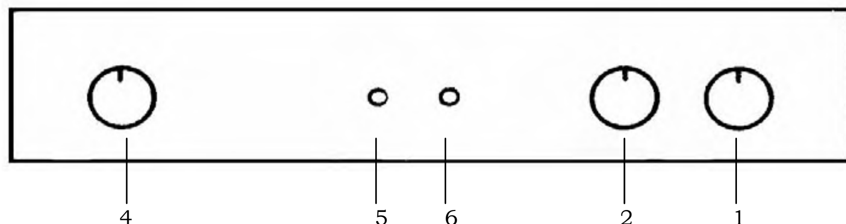
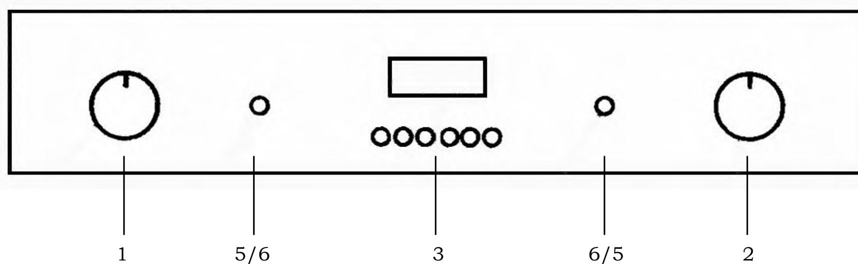

25
12,9
4,6
Paneel
Oven deur
Schroef
597
560
525
520
25
575
591
Schroef

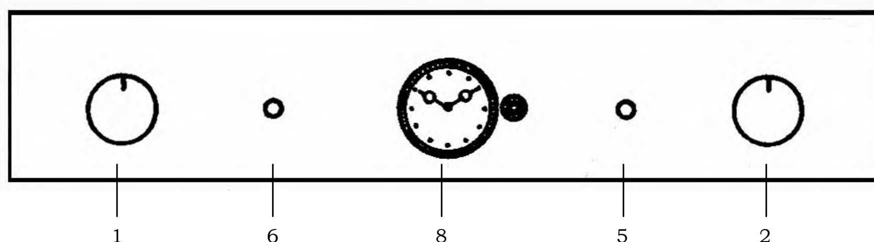
Fig. 1d

Bedieningspaneel







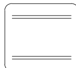


1. Thermostaatknop
2. Functiekiezer
3. Programmeereenheid (elektronisch)
4. Timer einde bak/braadtijd (120')
5. Spanningscontrolelampje
6. Thermostaatcontrolelampje
7. Timer 60'
8. Programmeereenheid (analoog)

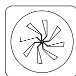
Elementen en functies die met



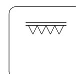
Ovenverlichting + rood controlelampje ventilator
Geen enkele weerstand, noch de thermostaat treedt in werking.
Ontdooien van diepvriesproducten (gesloten deur). De ovenverlichting en het rode controlelampje branden ook in alle hiernavolgende standen.



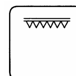
Perimetrische koepelweerstand + bodemweerstand
Traditioneel bakken/braden, statische oven (gesloten deur).
De oventemperatuur wordt gekozen door de Thermostaatknop in te stellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C). Het gele controlelampje gaat aan en uit, afhankelijk van de werking van de thermostaat.



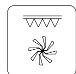
Centrale ovenweerstand – heteluchtcirculatie
Bakken/braden met hete lucht op één of twee roosters (gesloten deur).
Thermostaat instellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C).



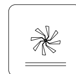
Grillweerstand
Bakken/braden met infrarode stralen voor gewone grillschotels.Thermostaat op 230°C (250°C).
Aangezien het grillelement door de thermostaat wordt geregeld, kan men met gesloten deur grillen.



Grillweerstand + koepelweerstand
Bakken/braden met infrarode stralen met "versterkte" grill, aanbevolen voor grotere grillschotels.
Thermostaat op 230°C (250°C). Aangezien het grillelement door de thermostaat wordt geregeld, kan men met gesloten deur grillen.

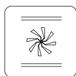


Grillweerstand + ventilator
Bakken/braden met geventileerde oven (gesloten deur).
Thermostaat instellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C).

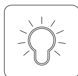


Bodemweerstand + ventilator
Traag bakken/braden met geventileerde oven. Om eten op te warmen (gesloten deur).
Thermostaat instellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C) naar keuze.

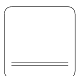
Elementen en functies die met



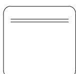
Koepelweerstand + bodemweerstand + ventilator
Traditioneel bakken/braden met ventilatie (gesloten deur).
De oventemperatuur wordt gekozen door de thermostaatknop in te stellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C).
Aanbevolen voor gerechten die binnenin en aan de buitenkant hetzelfde bakniveau vereisen (gebraad, gebak).



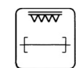
Ovenverlichting + rood controlelampje
De ovenverlichting en het rode controlelampje branden in alle voornoemde standen.



Bodemweerstand
Traag bakken/braden, om eten op te warmen (gesloten deur).
Thermostaat instellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C).



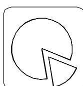
Koepelweerstand
Thermostaat instellen op een temperatuur tussen 50°C en 230°C (50°C-250°C).Om bereide gerechten warm te houden of zachtjes op te warmen (gesloten deur).



Gill en draaispit
Bakken/braden met infrarode stralen voor gewone grillschotels.
Thermostaat op 230°C (250° C).
Aangezien het grillelement door de thermostaat wordt geregeld, kan men met gesloten deur grillen.



Semiegeforceerde ventilering met onderste spiraal
De waaier vertrekt met de onderste spiraal.
De thermostaat moet op de gewenste temperatuur ingesteld worden.
Het is niet noodzakelijk de oven voor te verwarmen.
Aanbevolen om zeer langzaam te verwarmen of te garen.



Pizza Function

Voor pizza en groenten.
Bodemweerstand + centrale ovenweerstand + ventilator.



Grill + ventilator + draaispit
Bakken/braden met infrarode stralen voor gewone grillschotels.
Thermostaat op 230°C (250°C).
Aangezien het grillelement door de thermostaat wordt geregeld, kan men met gesloten deur grillen.

Kooktijdentabel

Gerecht	Temp. in °C	Inschuifhoogte * rooster	Tijd in min.	
In bakvorm met mengseldeeg			**Aanbevolen**	**Juiste**
Panettone of focaccia	175	2	55 - 65	
Focaccia reale	175	3	60 - 70	
Hoge taart	175	3	60 - 70	
In bakvorm met zanddeeg Taartbodem	200	3	8 - 10	
Taartbodem met zachte kaas	200	3	25 - 35	
Taartbodem met vruchten	200	3	25 - 35	
Gebak in bakvorm met gistdeeg Taartbodem	180	3	30 - 45	
Wit brood 1 kg bloem	200	3	25 - 35	
Gebakjes Kruimeldeeg	200	3	10 - 15	
Roomsoezendeeg	200	2	35 - 45	
Koekjesdeeg	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Vlees (bereidingstijd voor elke em dikte)				
Braadvlees - lange braadtijd	200	2	120 - 150	
Braadvlees - korte braadtijd	200	2	60 - 90	
Gehaktbrood	200	2	30 - 40	
Gevogelte				
Eend 1½ kg	200	2	120 - 180	
Gans 3 kg	200	2	150 - 210	
Gebraden kip	200	2	60 - 90	
Kalkoen 5 kg	175	2	240 circa	
Wild				
Haas	200	2	60 - 90	
Reebout	200	2	90 - 150	
Hertebout	175	2	90 - 180	
Groenten Aardappelen in de oven	220	2	30 - 40	
Groentenovenschotel	200	2	40 - 50	
Vis **Forel**	200	2	40 - 50	
Cefali	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Geroosterd vlees				
Varkenskoteletten		4	8 - 12	
Worstjes		4	10 - 12	
Gwgrilleerde kip		2	25 - 35	
Kalfsgebraad aan 't spit 0,6 kg			50 - 60	
Kip aan 't spit			60 - 70	

* Het nummer van de geleider heeft betrekking op de laagste (met uitzondering van de ovenbodem, aangezien de lekbak niet aangebracht kan w orden)

DE BOVENVERMELDE GEGEVENS ZIJN INDICATIEF, WANT AFHANKELIJK VAN HET SOORT EN DE KWALITEIT VAN DE VOEDINGSMIDDELEN

Hoe u de grill gebruikt

Plaats het te roosteren gerecht op de daarvoor bestemde grill of in een braadbak met heel lage rand. De grill moet zo hoog mogelijk geplaatst worden met daaronder de lekbak voor het opvangen van de vetten. Breng de grillweerstand als volgt aan:

A. Statische oven: Inschuifhoogte .

B. Geventileerde oven: Inschuifhoogte .

C. Multifunctionele/Geventileerde oven: Inschuifhoogte .

D. Multifunctionele oven: Inschuifhoogte , .

Afhankelijk van het soort gerecht (b.v. vlees, vis, kop enz.) moet dit omgedraaid worden om beide kanten bloot te stellen aan de infraroodstralen.
Onderstaand enkele kooktijden, ter oriëntatie:

Spijzen die geroosterd moeten worden	Kooktijden in minuten		
	boven		beneden
Dun of laag vlees	6		4
Normaal vlees	8		5
Vis met schubben	10		8
Vis (zoals forel en zalm)	15		12
Worstjes	12		10
Toast	5		2

Gebruik van het draaispit - Fig. 2

Bij de “traditionele oven”-modellen en de “geventileerde oven”-modellen kan een draaispit gebruikt worden dat met de grill werkt. Nadat u de stukjes eten aan het spit heeft gestoken, drukt u ze zover mogelijk met beide klemmetjes aan. Ga dan als volgt te werk:

A) Steek het puntige uiteinde van het draaispit in de aandrijfopening van de motor die zich achterin de oven bevindt.

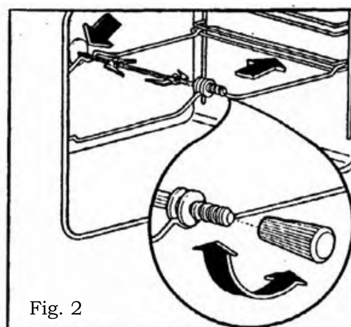
B) Leg het spit op de daartoe voorziene steun.

C) Schroef het handvat van het spit los.

D) Plaats de braadslede voor het opvangen van de vetten op het laagste niveau in de oven.

E) Zet de startknop in de

F) Schroef na het braden het handvat opnieuw op het spit vast en verwijder het geheel uit de oven. (Fig. 2)


Fig. 2

Timer met geluidssignaal (60 minuten) - Fig. 3

De maximuminsteltijd bedraagt 1 uur.
Wanneer het geluidssignaal weerklinkt, wordt de werking van de oven niet onderbroken.
Om de timer in te stellen, draait u de knop zover mogelijk met de wijzers van de klok mee. Draai vervolgens de knop terug tot op de gewenste insteltijd.
Het geluidssignaal weerklinkt zodra de ingestelde tijd is verstreken.

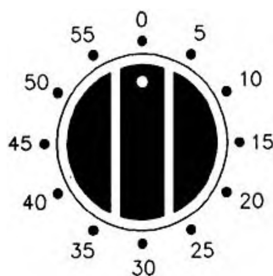


Fig. 3

Timer einde bak/braadtijd (120 minuten) - Fig. 4

Deze timer dient om de werking van de oven uit te schakelen zodra de ingestelde tijd is verstreken.

1) WERKING
Zet het eten in de oven en stel met de thermostaatknop de gewenste temperatuur in.
Draai de "einde bak/braadtijd"- knop in de gewenste bak/braadtijdstand.Zodra de ingestelde bak/braadtijd is verstreken, weerklinkt een geluidssignaal en wordt de werking van de oven uitgeschakeld.

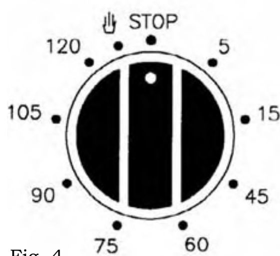


Fig. 4

2) MANUELE MODUS
Om de oven manueel te bedienen zonder een bak/braadtijd in te stellen, draait u de knop (Fig.4) in de stand.

Analogische programmeerinrichting - Fig. 5

Stel de tijd in door op bedieningsknop “A” te drukken en tegen de wijzers van de klok in te draaien.

Selecteer het tijdstip waarop de kooktijd moet aanvangen door bedieningsknop “A” naar buiten te trekken en tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat wijzer “B” samenvalt met het gewenste aanvangstijdstip.

Selecteer het tijdstip waarop de kooktijd moet eindigen door de bedieningsknop “A” tegen de wijzers van de klok in te draaien totdat de gewenste kooktijd (max 180’) samenvalt met de vaste referentiewijzer (ter hoogte van XII).

Aan het einde van de kooktijd gaat de oven automatisch uit en treedt het geluidssignaal in werking ten teken dat de kooktijd stopgezet kan worden door knop “A” tot het teken ⊠ te draaien.

Indien men de oven wil gebruiken met uitsluiting van de programmeerklok (manuele werking) moet de knop “A” gedraaid worden tot het teken ✋ samenvalt met de vaste referentiewijzer.

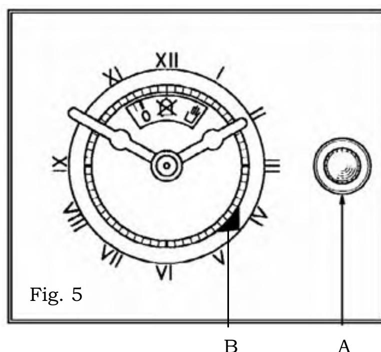


Fig. 5

Analogische klok - Fig. 6

Klok instellen: Druk op knop “A” en draai hem tegen de wijzers van de klok in of mee om de juiste tijd in te stellen.

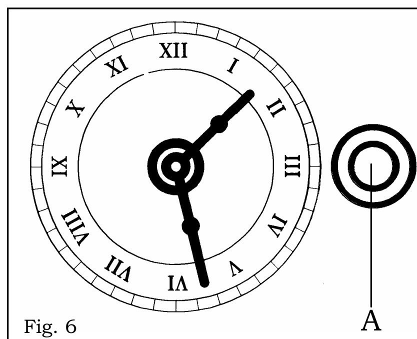


Fig. 6

Programmeereenheid (elektronisch) - Fig. 7

De elektronische programmeereenheid omvat volgende functies:

- 24u-klok met verlichte display
- Timer, geluidssignaal tot maximum 23u 59min
- Automatisch programma met instelling begin- en einde bak/braadtijd
- Halfautomatisch programma (hetzij alleen begin-, hetzij alleen einde bak/braadtijd).

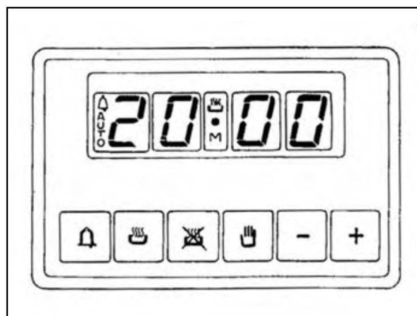


Fig. 7

Functieomschrijving van de toetsen

 “ Timer ”geluidssignaal

 “ Bak/braadtijd (duur) ”

 “ Einde bak/braadtijd ”

 “ Manuele modus ”

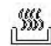
 “ Verhoging van de waarden van alle programma’s ”

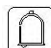
 “ Verlaging van de waarden van alle programma’s ”

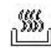
Omschrijving van de displaysymbolen

“AUTO” (knippert) – Programmeereenheid in automatische modus, maar niet geprogrammeerd.

“AUTO” (brandt) – Programmeereenheid in automatische modus en geprogrammeerd.

 Bakken/braden in geprogrammeerde modus aan de gang

 Geluidssignaal geprogrammeerd

 en “AUTO” (beide knipperend) – programmeerfout.

Geen enkel symbool op de display te zien, tenzij de cijfers van de klok: Programmeereenheid in manuele modus.

Digitale klok

De cijfers op de klok geven de uren (0-24) en minuten aan.
Nadat de oven voor het eerst onder spanning wordt gezet of na een stroomonderbreking knipperen er 3 nullen op de display.
Om de klok in te stellen, drukt u tegelijk op de toetsen en en drukt u op de "min"-toets of "plus"-toets totdat het uur klopt.
Het instellen van de klok verloopt sneller of trager al naargelang u meer of minder druk op de "min"-toets en "plus"-toets uitoefent.

Manuele modus
(zonder gebruik van de programmeereenheid)

Om de oven in manuele modus, d.w.z. zonder de programmeereenheid te gebruiken, dient u de knipperende "AUTO" uit te schakelen door op de -toets te drukken.
Verdwijnt "AUTO" niet van de display, dan zit er nog een bak/braadprogramma in het geheugen. U dient u het te wissen door op de -toets te drukken totdat de klok op 0 staat.

Automatische modus
(begin- en einde bak/braadtijd)

1) Druk op de -toets om de bak/braadtijd te programmeren.

2) Druk op de -toets om het einde van de bak/braadtijd in te stellen.

3) Stel met de thermostaatknop en de functiekiezer de gewenste temperatuur en het bak/braadprogramma in.

Vervolgens verschijnt er "AUTO" op de display. Het symbool blijft branden, wat betekent dat de oven werd geprogrammeerd.

Een praktisch voorbeeld: de gebruiker wenst een bak/braadtijd van 45 minuten, die om 14 uur moet eindigen.

-Druk op de -toets totdat 0.45 is ingesteld.

-Druk op de -toets totdat 14.00 is ingesteld.

Hierna verschijnt het uur opnieuw op de display en het "AUTO"-symbool licht op. Dit betekent dat het programma werd aanvaard en in het geheugen zit.

Om 13u15 treedt de oven automatisch in werking. Tijdens het bakken/braden branden de symbolen en "AUTO".

Om 14u00 schakelt de oven zichzelf automatisch uit en weerklinkt er een geluidssignaal totdat u op de -toets drukt.

Halfautomatische modus

A. Programmeren van de bak/braadtijd.

B. Programmeren van het einde van de bak/braadtijd.

A) Druk op om de gewenste bak/braadtijd in te stellen.De oven treedt onmiddellijk in werking.De symbolen “AUTO” en verschijnen op de display. Na afloop van de ingestelde bak/braadtijd schakelt de oven zichzelf uit en weerklinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het op voormelde wijze uitschakelt.

B) Druk op de -toets om het einde van de bak/braadtijd in te stellen.De oven treedt onmiddellijk in werking.De symbolen “AUTO” en verschijnen op de display. Op het ingestelde einde van de bak/braadtijd schakelt de oven zichzelf uit en weerklinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het op voormelde wijze uitschakelt.
Het bak/braadprogramma kan te allen tijde gevisualiseerd worden door op de overeenkomstige knop te drukken.

Het geheugen kan op elk ogenblik gewist worden door op de toets te drukken en de klok op 0 te zetten. Nadat u op de -toets heeft gedrukt, kan de oven opnieuw in manuele modus gebruikt worden.

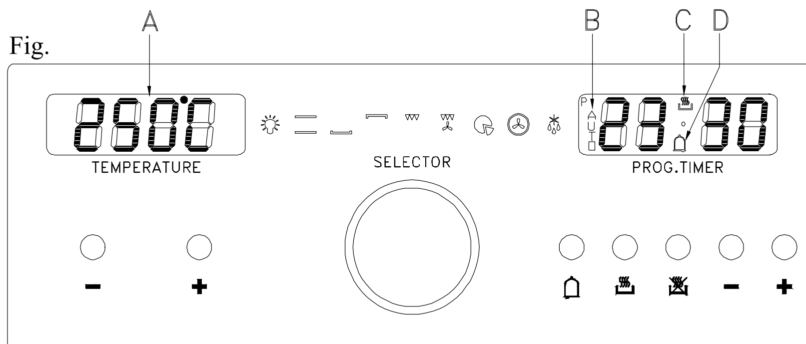
Timer = Geluidssignaal

De timer is slechts een geluidssignaal dat men voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten kan instellen.
Druk tegelijk op de -toets en (+) of (-) totdat u de gewenste tijd heeft ingesteld.
Na instelling van de tijd verschijnt het uur opnieuw op de display en licht het symbool op.
De aftelling begint onmiddellijk en kan te allen tijde gevisualiseerd worden door op het symbool te drukken.
Na afloop verdwijnt het symbool en weerklinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het uitschakelt door op de -toets te drukken.

OPGELET! Bij een stroomonderbreking wordt de klok op 0 gezet en worden alle programma’s gewist. Na hervatting van de stroomtoevoer verschijnen er drie knipperende nullen op de display en kunt u opnieuw programmeren.

HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR (fig.)

Fig.



A Temperatur
.

B Automatisch programma

C Duur en handmatige modus

D Minutenaanduiding

FUNCTIES

Timer

Kooktijd

Einde kooktijd

Vooruitlopen

Achteruitlopen

De klok afstellen
Als men de oven aanzet, verschijnen de nummers 00.00 knipperend op het display. Om de klok af te stellen, dient men tegelijkertijd de toetsen voor de kooktijd en het einde van de kooktijd in te drukken.
Stel de tijd met de toetsen +/- in. Met toets "+" loopt de tijd vooruit, met toets "-" loopt deze achteruit op een snelheid die rechtstreeks evenredig is aan hoelang de toetsen ingedrukt worden. Na de tijd ingesteld te hebben, blijft het puntje tussen de uren en de minuten nog gedurende 7 seconden knipperen. Herhaal deze handeling om de uren te wijzigen.

Handmatige modus
Druk tegelijkertijd op de toetsen voor de kooktijd en het einde van de kooktijd . Indien er een kookprogramma ingesteld was, gaat het symbool "AUTO" (B) uit en gaat het symbool (C) branden.
Ieder voorheen ingesteld programma wordt gewist.

Semi-automatische werking met kooktijd

Selecteer de functie einde kooktijd en programmeer de gewenste tijd met de toetsen +/-. Het symbool "AUTO" (B) en het pannetje (C) gaan op het display branden. Indien de actuele tijd gelijk is aan de tijd van het einde van de kooktijd, houdt het kookproces op en gaat het symbool van het pannetje (C) uit. De oven geeft een geluidssignaal af; het symbool "AUTO" (B) knippert. Het kookproces is beëindigd.

Semi-automatische werking met einde kooktijd

Selecteer de functie einde kooktijd en programmeer de tijd waarop men wenst dat het kookproces beëindigd wordt met de toetsen "+" en "-". Het symbool "AUTO" (B) en het pannetje (C) gaan op het display branden. Draai de knop van de schakelaar op de gewenste functie en die van de thermostaat op de gewenste temperatuur.

Indien de actuele tijd gelijk is aan de tijd van het einde van de kooktijd, onderbreekt de oven het kookproces en gaat het symbool van het pannetje (C) uit. De oven geeft een geluidssignaal af; het symbool "AUTO" (B) knippert.

Automatische werking

1) Stel de duur van het kookproces in door op de toets en de toetsen "+" en “-” te drukken.
2) Stel de tijd in waarop het kookproces beëindigd moet worden door op de toets en de toetsen "+” en “-” te drukken.
3) Stel de temperatuur en het kookprogramma met de knoppen van de thermostaat en de schakelaar in.

Na deze programmering gaat het symbool "AUTO” (B) branden:
dit betekent dat de oven geprogrammeerd is. Indien de actuele tijd overeen_ komt met de tijd waarop het kookproces begint, gaat het symbool van het pannetje (C) branden en begint de oven te werken.
Tijd begin kookproces = Tijd beëindiging kookproces - Duur van het kookproces.
Bijvoorbeeld: het kookproces duurt 45 minuten en dient om 14.00 u beëindigd te worden.

- Druk op en “+” tot: 0.45
- Druk op en "+" tot: 14.00

Zodra de programmering klaar is, verschijnt de tijd op het display en knippert het symbool "AUTO" (B) voortdurend. Dit betekent dat het kookprogramma in het geheugen opgeslagen is.

Om 13.15 u (14.00 u min 45 minuten) wordt de oven automatisch ingeschakeld. Tijdens het kookproces blijven het symbool van het pannetje (C) en het symbool “AUTO” (B) branden.
Om 14.00 u gaat de oven automatisch uit, terwijl “AUTO” (B) knippert. Het symbool van het pannetje (C) gaat uit en de oven geeft een geluidssignaal af, dat niet ophoudt tot het onderbroken wordt.

Timer

Selecteer de functie "tijd" . De tijd is reeds ingesteld op 5 min.; druk om dit te wijzigen op de toetsen +/-. Zodra het puntje tussen de uren en de minuten en het symbool beginnen te knipperen, betekent dit dat met aftellen begonnen is.
Het display toont de uren en de minuten van het aftellen, maar door op het symbool te drukken, kan gekozen worden of het aftellen of de actuele tijd gevisualiseerd wordt.

Geluidssignaal

Het geluidssignaal gaat gedurende 7 minuten aan het einde van de afgestelde tijd af, of aan het einde van een kookprogramma. Om het uit te zetten, dient men op één van de introductietoetsen van de programma's (de eerste drie links) te drukken.
Het is ook mogelijk het volume van het geluidssignaal te regelen: om dit te doen, dient men, zodra de tijd op het display verschijnt, de toets "-" gedurende ongeveer 2 seconden ingedrukt te houden.

Begin programma en bedieningen

Druk op de toets van de kooktijd , of voor het einde van de kooktijd voor de resterende tijd.

Foutsignaal bij gegevensivoering

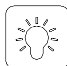
Wanneer een gegeven verkeerd wordt ingevoerd, gaat het geluidssignaal af en knippert het symbool “AUTO” (B) .

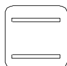
Een programma wissen

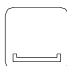
Een programma kan gewist worden door tegelijkertijd op de toetsen en te drukken.

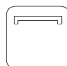
Keuze van de functies
Draai aan de knop van de kiezer om de volgende functies te kiezen.

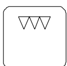
De volgende functies worden vervolgens op het display getoond:

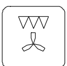

Licht

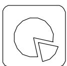

190°C

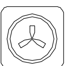

50°C


190°C


250°C


165°C


165°C


165°C


Ontdooien

De temperatuur die op het display getoond wordt, kan met de linker +/- toetsen met stappen van 5°C gewijzigd worden, van een minimum van 40°C tot een maximum van 250°C. Het symbool °C knippert tot de temperatuur bereikt wordt.

ELEKTRONISCH PROGRAMMEEREENHEID

TEMPERATUUR DISPLAY

TIMER DISPLAY

KOOKFUNCTIES DISPLAY

PRH

TOETSEN	FUNCTIES
▼	Temperatuurafname
▲	Temperatuurtoename
ON/OFF	ON/OFF en BEDIENINGSBLOKKERING
	Minutenteller
	Bereidingsduur
STOP	Einde bereiding
–	Afname tijd
+	Toename tijd
◀	Keuze kookprogramma
▶	Keuze kookprogramma

WERKING

Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet, of na een black-out knippert het display van de timer. De oven doet het nog niet: om hem in werking te stellen moet allereerst de klok worden afgesteld.

DE KLOK AFSTELLEN
Druk tegelijkertijd op de toetsen met en STOP, laat ze weer los en stel de juiste tijd in met de toetsen – en +.

Opmerking: de handeling moet binnen 3 seconden worden verricht, terwijl de knipperende punten op het display verschijnen;
wacht na het instellen dat de twee verlichte punten ophouden met knipperen.

GELUIDSSIGNAAL
De oven geeft geluidssignalen af om de aandacht op verschillende functies te vestigen, zoals bijvoorbeeld het einde van de bereiding.
De geluidssterkte kan worden gewijzigd: door bij uitgeschakelde oven (OFF) op toets – te drukken, laat de oven de 3 beschikbare geluidsniveaus horen.
Het laatst afgegeven niveau zal automatisch worden opgeslagen.

DE OVEN AANZETTEN
Druk op de ON/OFF toets en laat hem los; er wordt een geluidssignaal afgegeven (beep).
Op het display van de timer verschijnt het opschrift ON, het symbool van het gaat branden en de verlichting in de oven gaan aan.
Nu kan een kookfunctie worden ingesteld.

MINUTENTELLER
De minutenteller is slechts een tijdmeter en is volledig onafhankelijk van iedere kookfunctie. Hij kan handig zijn om het einde van de bereidingstijd in te stellen. Kan ook worden gebruikt bij uitgeschakelde oven.
Om de minutenteller in te stellen, schakelt u de oven in met ON/OFF. Druk op de toets met : het display wordt op nul gezet en de puntjes beginnen te knipperen.

Stel binnen 3 seconden de gewenste tijd in met de toetsen – en +, tot een maximum van 23 uur en 59 minuten, waarna een geluidssignaal wordt afgegeven en het symbool van de knippert.
Om het geluidssignaal en het knipperen van de symbolen uit te zetten hoeft u maar op één van de volgende toetsen te drukken:
STOP – +

HANDMATIGE WERKING VOOR ONBEPAALDE TIJD
Zet de oven aan; kies een kookfunctie en gebruik hierbij de toetsen ◀ en ▶ : voor iedere bereidingstype stelt de oven een standaard adviestemperatuur voor, die kan worden gewijzigd via de toetsen ▼ en ▲
De oven begint op de ingestelde temperatuur warm te worden en het symbool van de graden Celsius ° knippert om de werking aan te geven.
Een geluidssignaal meldt dat de temperatuur is bereikt en het symbool van de graden Celsius houdt op met knipperen.

Druk op de ON/OFF toets en laat hem weer los om de oven uit te zetten.
De displays voor de temperatuur en de functies gaan uit en het opschrift OFF verschijnt.
Er wordt bovendien een geluidssignaal afgegeven (beep).

SEMI-AUTOMATISCHE WERKING VAN DE BEREIDINGSDUUR
Om de bereidingstijd in te stellen

Zet de oven aan door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten; druk op de toets met en laat hem weer los. Op het display van de timer gaat het symbool **A** branden. Stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen **-** en **+** , tot een maximum van 10 uur en 00 minuten.
Na het geluidssignaal en als de tijd weer op de timer is te zien, kiest u een kookfunctie met de toetsen ◀ en ▶ uit. Op het display van de timer gaat het symbool van het branden. Voor iedere kookfunctie stelt de oven een standaardtemperatuur voor, die gewijzigd kan worden via de toetsen▼ en ▲ .
De oven begint de bereiding gedurende de ingestelde tijd, waarna hij automatisch uitgaat.
Na de bereiding gaat met tussenpozen een geluidssignaal af en terwijl de displays van de temperatuur en de functies uitgaan, toont het display van de timer de actuele tijd. De twee symbolen en **A** knipperen.
Om het geluidssignaal uit te zetten en de cyclus af te sluiten, drukt u op één van de toetsen:



Op het functiedisplay gaat het symbool van het randen en vervolgens gaat de ovenverlichting aan.
De oven is nu klaar om weer te worden gebruikt. Kies een nieuwe kookfunctie. Hij kan ook worden uitgezet door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten.

SEMI-AUTOMATISCHE WERKING VOOR EINDE BEREIDINGSDUUR
De tijd instellen om de bereiding te beëindigen

Zet de oven aan door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten. Druk op toets STOP en laat hem los. Op het display van de timer gaat het symbool **A** branden.
Stel de tijd om de bereiding te beëindigen in met de toetsen **-** en **+** , wat binnen de volgende 23 uur en 59 minuten moet gebeuren.
Na het geluidssignaal en als de tijd weer op de timer is te zien, kiest u een kookfunctie met de toetsen ◀ en ▶ uit. Op het display van de timer gaat het symbool van het branden. Voor iedere kookfunctie stelt de oven stelt een standaardtemperatuur voor, die kan worden gewijzigd met de toetsen ▼en▲ .

De oven begint de bereiding op de ingestelde tijd, waarna hij automatisch uitgaat.
Na de bereiding gaat met tussenpozen een geluidssignaal af en terwijl de displays van de temperatuur en de functies uitgaan, toont het display van de timer de actuele tijd. De twee symbolen en **A** knipperen.

Om het geluidssignaal uit te zetten en de cyclus af te sluiten, drukt u op één van de toetsen:



Op het functiedisplay gaat het symbool van het randen en vervolgens gaat de ovenverlichting aan.
De oven is nu klaar om weer te worden gebruikt. Kies een nieuwe kookfunctie. Hij kan ook worden uitgezet door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten.

AUTOMATISCHE WERKING
De bereidingstijd en de tijd om de bereiding te beëindigen instellen

Zet de oven aan door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten. Druk op toets met en laat hem los. Stel de tijd die nodig is voor de bereiding in met de toetsen **-** en **+** . Wacht tot de puntjes tussen de uren en de minuten van de timer ophouden met knipperen. De timer toont de actuele tijd weer. Druk vervolgens op de toets STOP en stel de tijd om de bereiding te beëindigen in met de toetsen **-** en **+** .
Er wordt weer een geluidssignaal afgegeven en de puntjes houden op met knipperen, ter bevestiging dat de ingestelde tijd is geaccepteerd.
Op het display blijven de gekozen temperatuur, de actuele tijd en de gekozen kookfunctie te zien.
De verlichting in de oven gaat uit.
Kies een kookfunctie met de toetsen◀ en ▶. De oven stelt een standaard vooringestelde temperatuur voor, die kan worden gewijzigd via de toetsen ▼en▲ .
Nadat de puntjes van de timer opgehouden zijn met knipperen, komt de oven op de stand van de uitgestelde bereiding. Zowel de temperatuur als de ingestelde functie kunnen worden gewijzigd, door de bovenbeschreven handelingen te herhalen.
De oven wordt in de toekomst automatisch ingeschakeld gedurende de gespecificeerde duur en stopt op het gespecificeerde tijdstip.
Na de tijdbereiding gaat met tussenpozen een geluidssignaal af en terwijl de displays van de temperatuur en de functies uitgaan, toont het display van de timer de actuele tijd en de twee symbolen en **A** knipperen.
Om het geluidssignaal uit te zetten en de cyclus af te sluiten drukt u op één van de toetsen



- + .

Op het functiedisplay gaat het symbool van het branden en vervolgens gaat de ovenverlichting aan.
De oven is nu klaar om weer te worden gebruikt. Kies een nieuwe kookfunctie. Hij kan ook worden uitgezet door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten.

BEPERKINGEN VAN HET GEBRUIK VAN DE SEMI-AUTOMATISCHE EN AUTOMATISCHE BEREIDINGEN

De functies voorverwarming (PRH) en ontdooien zijn niet compatibel met de tijdbereidingen, dus:
- als één van deze twee functies is ingesteld, kunnen de duur noch de beëindiging van de bereiding worden ingesteld;
- als de oven is geprogrammeerd op de automatische stand is het niet mogelijk de functies voorverwarming (PRH) of ontdooien te selecteren.

ICONEN VAN HET DISPLAY



Pannetje: als dit brandt wil dit zeggen dat een kookfunctie is ingeschakeld.
Het pannetje blijft daarentegen uit als de functies licht, PRH (voorverwarming) en ontdooien zijn ingeschakeld.
Als het knippert wil dit zeggen dat de tijdbereiding afgelopen is. Tijdens de fase van de automatische werking blijft het symbool uit, om te gaan branden bij de geprogrammeerde inschakeling van de oven.

A (automatisch): als dit brandt, wil dit zeggen dat een bereidingstijd is ingesteld. Als het knippert, geeft het aan dat een ingestelde bereiding is afgelopen.



Bel: als hij brandt, betekent dit dat de minutenteller loopt.Als hij knippert, geeft dit het einde van de minutentelling aan.

DE BEREIDINGSTEMPERATUUR KIEZEN
Terwijl de oven aan staat, drukt u op de toetsen ▼ en ▲ en kan de temperatuur zo met toenames van 5°C, die op het display worden weergeven, tussen het minimum en het maximum worden geregeld.
Opmerking: voor iedere kookfunctie is een referentietemperatuur ingesteld, die naar wens kan worden gewijzigd met de toetsen ▼ en ▲.

DE KOOKFUNCTIES KIEZEN
Terwijl de oven aan staat, drukt u op de toetsen ◀ en ▶ . De bijbehorende symbolen gaan achtereenvolgens branden om zo de gewenste kookfunctie te kunnen kiezen.

Functies:



OVENVERLICHTING
De verlichting in de oven wordt ingeschakeld door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten.
Druk opnieuw op de ON/OFF toets en laat hem weer los om het licht uit te maken.

Door een kookfunctie te kiezen gaat de ovenverlichting branden en blijft 3 minuten aan, nadat de ingestelde temperatuur is bereikt.
Tijdens een kook- of ontdooifunctie kan de ovenverlichting weer worden ingeschakeld, door op één van de toetsen      te drukken: het licht blijft een minuut branden.

De ovenverlichting kan ook worden aangemaakt als de bedieningsblokkering is ingeschakeld, door op één van de volgende toetsen te drukken: STOP – +

PRH VOORVERWARMING
Met deze functie kan de oven vóór de keuze van de kookfunctie sneller worden voorverwarmd.
Op het temperatuurdisplay verschijnt een bewegend symbool.
De voorverwarming eindigt na het bereiken van de vooringestelde temperatuur (kan niet worden gewijzigd), waarna een geluidssignaal wordt afgegeven, het symbool van het lampje en de ovenverlichting gaan branden. Nu kan de gewenste kookcyclus worden gekozen met de toetsen ◀ en ▶




TRADITIONELE BEREIDINGSWIJZE
Traditionele bereidingswijze met werking van de bovenste en onderste weerstand.



BOVENSTE WEERSTAND
Bereidingswijze voor bijzonder fijne gerechten en om de warmte te handhaven na de bereiding.



ONDERSTE WEERSTAND
Deze bereidingswijze is geschikt voor langzame bereiding of om gerechten op te warmen.



GRILL
Deze is geschikt om voedsel te grillen.



GEVENTILEERDE GRILL
Deze is geschikt om voedsel fijner te grillen.



PIZZAFUNCTIE
Bijzonder geschikt voor pizza en groentegerechten.



BEREIDING MET HETELUCHTVENTILATIE
Met deze functie kunt u overal in de oven een gelijkmatige bereiding verkrijgen. Er kunnen verschillende soorten gerechten bereid worden, door de bijbehorende kooktijden in acht te nemen.



ONTDOOIEN
De ventilator begint te werken zonder dat een weerstand brandt.
Op die manier worden voedingsmiddelen sneller dan normaal ontdooid.
Het opschrift " **dEF** " verschijnt op het temperatuurdisplay.

ANDERE FUNCTIES

STAND UITGESCHAKELDE OVEN
Bij uitgeschakelde oven zijn de displays van de temperatuur en de functies uit, terwijl het display van de timer de actuele tijd toont.

FUNCTIE VOOR BEDIENINGSBLOKKERING (KINDERBEVEILIGING)
Deze functie kan op ieder willekeurig moment worden ingeschakeld om te voorkomen dat kinderen de oven gebruiken.
Als ze bij uitstaande oven is ingeschakeld, kan de oven niet worden aangezet: om een kookfunctie te kunnen inschakelen moet de blokkering worden uitgeschakeld.
Om de bedieningsblokkering in te schakelen, houdt u de ON/OFF toets ingedrukt tot het symbool wordt getoond van de n- -0 (ongeveer 5 seconden) gevolgd door ON. Vervolgens toont het display de actuele tijd weer.
Opmerking: Nu kan geen enkele kookinstelling worden verricht met uitzondering van het afstellen van de minutenteller.
Als de blokkering daarentegen wordt ingeschakeld na een kookinstelling (handmatig, semi-automatisch, automatisch) kan alleen de minutenteller worden ingesteld of de oven worden uitgezet door op de ON/OFF toets te drukken en deze weer los te laten.
Als op één van de andere toetsen wordt gedrukt, herinnert de verschijning van de n- -0 eraan dat de beveiliging is ingeschakeld.

De handmatige of automatische uitschakeling zet de bedieningsblokkering niet uit. Om de bedieningsblokkering uit te schakelen, houdt u de ON/OFF toets ingedrukt tot het symbool wordt getoond van de n- -0 (ongeveer 5 seconden) gevolgd door OFF. Vervolgens toont het display de actuele tijd weer.
Als de oven is geblokkeerd, kan hij niet worden aangezet door de toets ON/OFF in te drukken, maar kan hij alleen worden uitgezet (OFF).

ON/OFF TOETS ON/OFF

Met de toets ON/OFF kan de oven op ieder willekeurig moment en met iedere ingestelde functie worden uitgezet als hij is ingeschakeld.
Alle kookinstellingen worden geannuleerd. Voor de volgende bereidingen volgt u de bijbehorende kookinstructies vanaf het begin.
Als de oven brandt en de functie van de bedieningsblokkering is ingesteld, gaat de oven uit als u op de ON/OFF toets drukt en hem weer loslaat, maar blijft de bedieningsblokkering ingeschakeld.
Om de bedieningsblokkering uit te schakelen, houdt u de ON/OFF toets gedurende ten minste 5 seconden ingedrukt: het display toont n- -0 en vervolgens " **OFF** ", waarna de tijd weer verschijnt.

SYMBOOL " ° "
Vertegenwoordigt de graden Celsius.
Als het knippert betekent dit dat de oven wordt verwarmd om de ingestelde temperatuur te bereiken.
Als het blijvend brandt, betekent dit dat de ingestelde temperatuur is bereikt.

ANNULERING INSTELLINGEN DUUR EN BEËINDIGING BEREIDING
Op ieder willekeurig moment kunnen de instellingen voor de duur en de tijd om de bereiding te beëindigen worden geannuleerd door tegelijkertijd op de toetsen met en STOP te drukken;
LET OP: de oven blijft echter op de op de handmatige stand gekozen functie branden (voor onbepaalde tijd).
Het is mogelijk de tijden voor de duur en/of de beëindiging van de bereiding opnieuw in te stellen, of de oven volledig uit te schakelen door op de ON/OFF toets te drukken en deze weer los te laten.

Het draaibord (fig. 10-13)

Het draaibord werkt samen met de radiale ventilator, zoals wordt toegelicht in de beschrijving van de ovenfuncties.

Op de bodem van de oven is de flens met de motor van het draaibord bevestigd (fig. 1);
op de bodem bevindt zich ook de geleiding (fig. 1) waar de wagen op wordt geplaatst (fig. 12), waarop het glazen draaibord steunt.
Op de flens wordt een koppelingsmechanisme aangebracht (fig. 11 en 12), voor het draaien van het bord.
Tenslotte wordt de speciale grill boven het draaibord geplaatst (fig. 13).

Opmerking:

Zet de ovenschaal altijd in het midden van de grill.
Gebruik ovenwanten of pannenlappen als u aan de onderdelen en de ovenschalen komt:
gevaar voor brandwonden.
Wacht tot het bord is afgekoeld, voordat u het afwast.
Het bord kan zowel met de klok mee, als tegen de klok in draaien, aangezien de draairichting van de motor niet is vastgesteld.
Gebruik ovenschalen met een lage rand en geschikte doorsnede.
Behandel het glazen bord voorzichtig, om te voorkomen dat het kapotgaat.

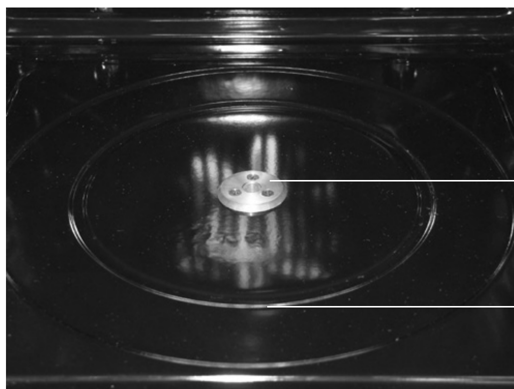


Fig. 1

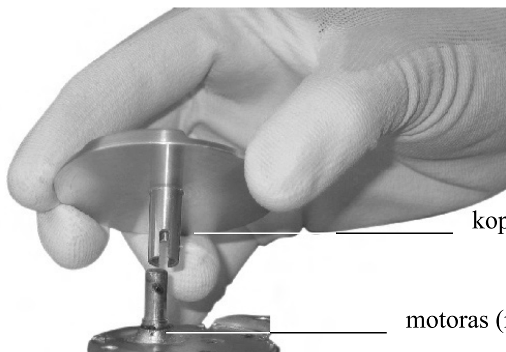


Fig. 11

koppelingsmechanisme draaimechanisme

motoras (niet zichtbaar)

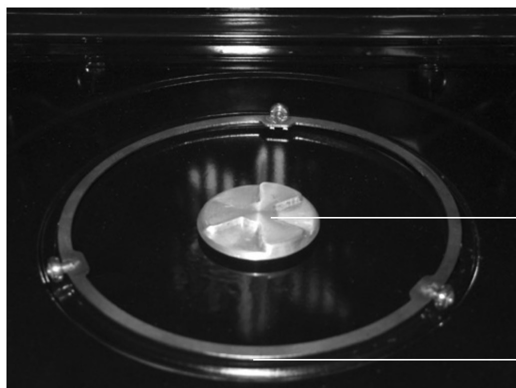


Fig. 12

koppelingsmechanisme draaimechanisme

wagen voor draaibord

.



Fig. 13

grill

bord

Vervanging van de ovenlamp - Fig. 14

De oven is voorzien van een lampje met de volgende kenmerken:

25W

Schroefaansluiting E-14

T 300° C

OPGELET: Onderbreek eerst de stroomtoevoer naar de oven! Schroef de beschermdop “A” los door tegen de wijzers van de klok in te draaien. Draai de lamp los en vervang ze door een nieuwe.
Schroef vervolgens de beschermdop “A” opnieuw vast.

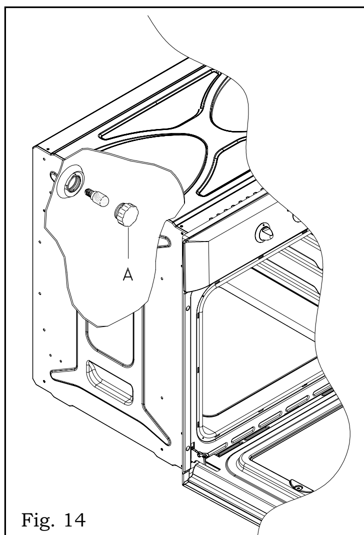


Fig. 14

Verwijderen van de ovendeur - Fig. 15

Om de oven gemakkelijker te kunnen schoonmaken kunt u de ovendeur demonteren door die bij de scharnieren als volgt los te halen:

scharnieren met beweegbare vergrendeling

De scharnieren A hebben beide een beweegbare vergrendeling B.
Wanneer u de vergrendeling B optilt komt het scharnier vrij van zijn plaats. Hierna kunt u de deur naar boven optillen en deze naar buiten weghalen. Hiervoor drukt u bij de scharnieren op de zijkanten van de deur. Om de deur weer terug op zijn plaats te brengen dient u allereerst de scharnieren in het daartoe bestemde kanaaltje te steken. Daarna dient u voordat u de deur weer sluit niet te vergeten de twee beweegbare vergrendelingen B die ertoe dienen de twee scharnieren vast te haken, naar beneden te draaien.

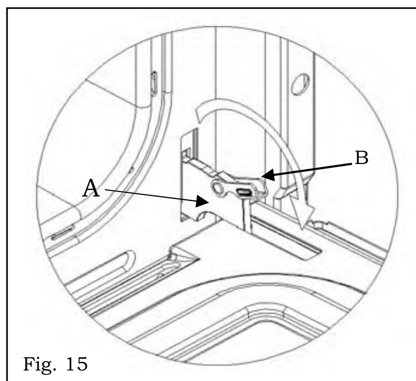


Fig. 15

HET GLASPANEEL IN DE DEUR VAN DE OVEN VERWIJDEREN (fig. 16-17)
Gebruik geen schuurmiddelen, omdat die schade kunnen veroorzaken.
Krassen op het oppervlak van het glaspaneel kunnen gevaarlijke storingen veroorzaken.
Om het glaspaneel in de deur van de oven te verwijderen, gebruikt u een muntje om het in de uitsparingen (A) omhoog te wippen tot de twee pootjes (B) van hun plaats komen (fig.1) Til het glaspaneel op, zoals wordt getoond in fig. 17 en neem het van boven weg.
Herhaal de twee vorige handelingen in omgekeerde volgorde om de deur weer samen te stellen.
Breng het glaspaneel weer aan, door het in de deur te zetten en het naar binnen op zijn plaats te duwen.
Druk op het glas tot de pootjes in de beginstand worden vastgeklemd (fig. 17).
Kijk uit tijdens het reinigen van de ruimte tussen de glaspanelen van de deur en het interne frame, omdat sommige randen door het bewerkingsproces scherp kunnen zijn.

HET GLASPANEEL IN DE DEUR VAN DE OVEN VERWIJDEREN (fig. 16-17)

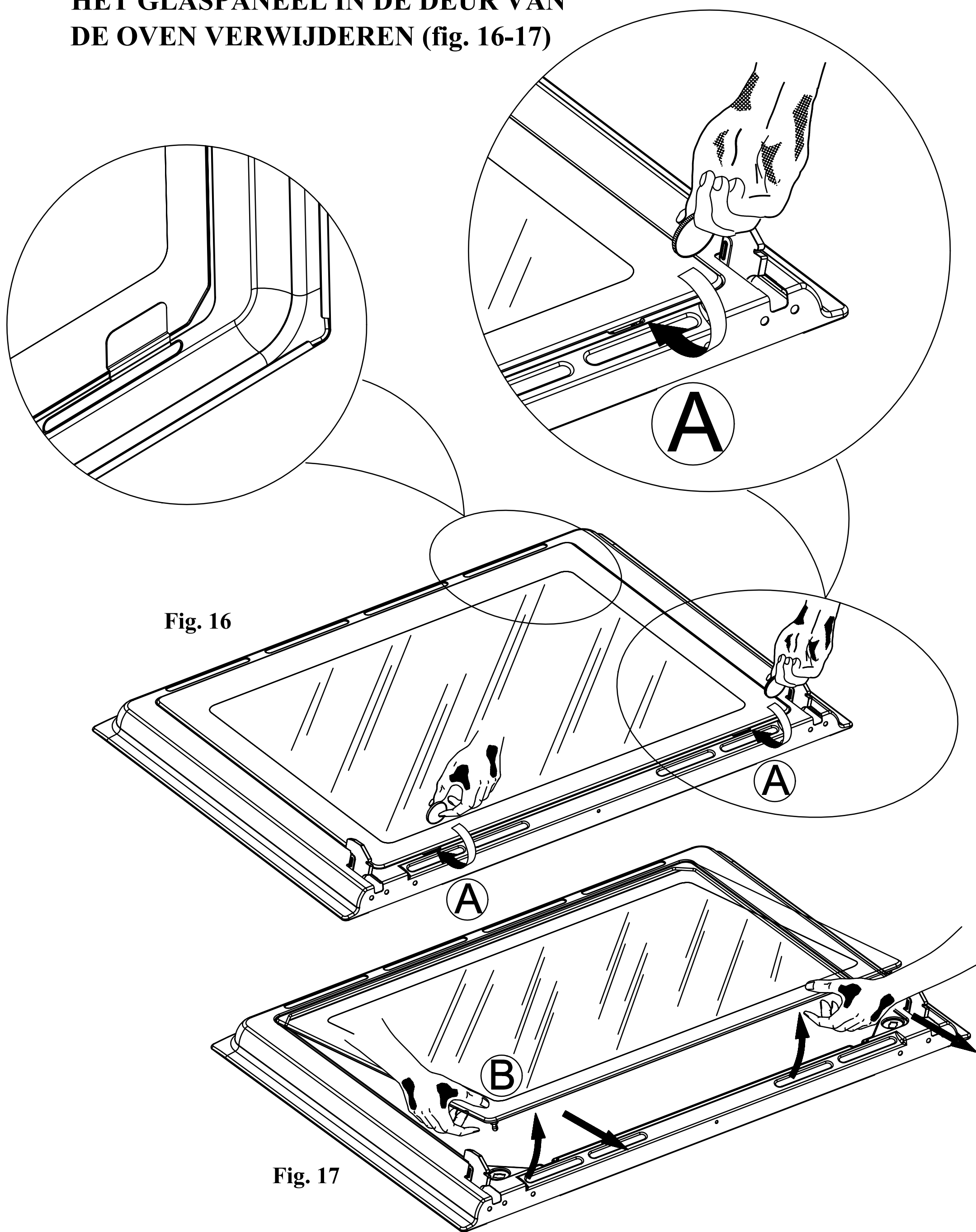
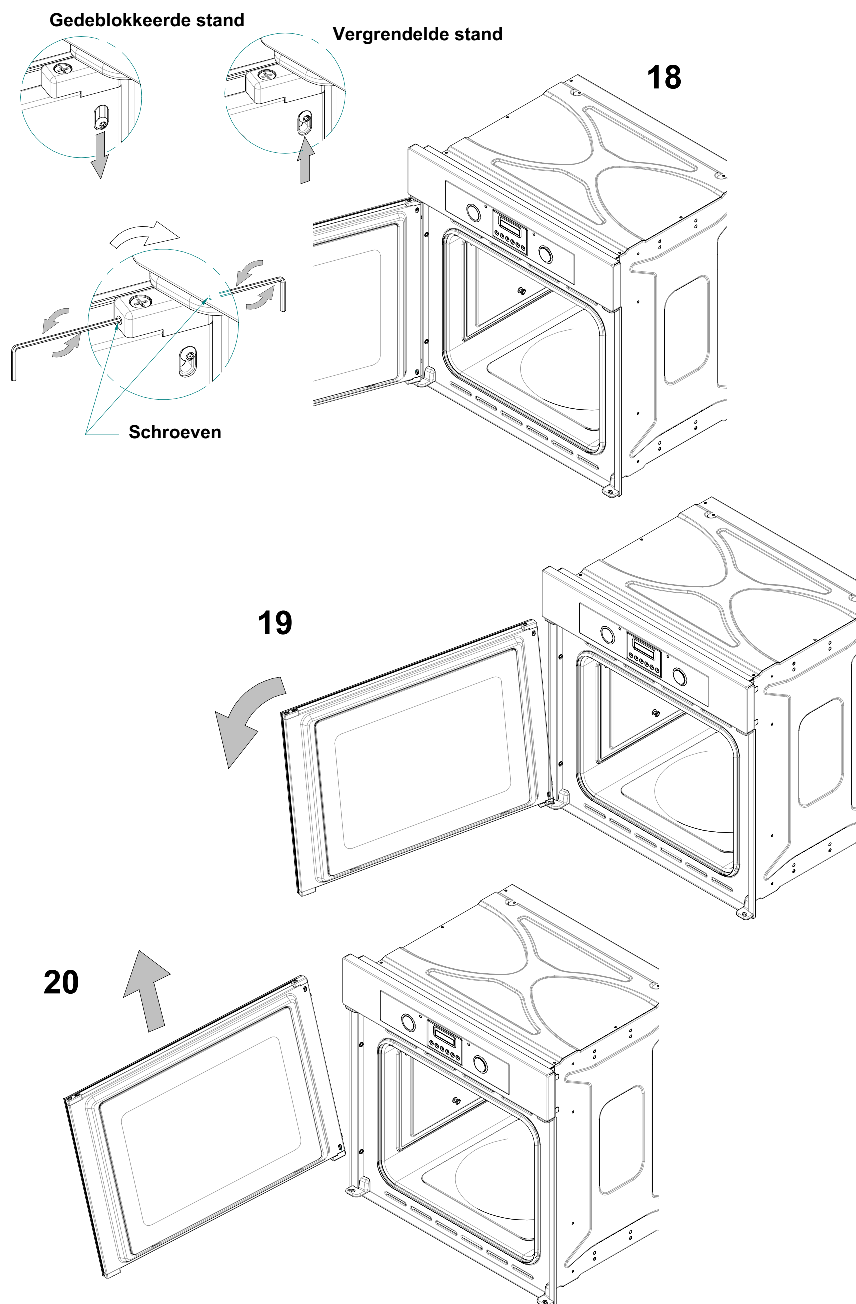


Fig. 16

Fig. 17

DE DEUR VAN DE OVEN VERWIJDEREN EN WEER AANBRENGEN (18-23)

De deur kan aan beide kanten worden vastgehaakt



HET GLASPANEEL IN DE DEUR VAN DE OVEN VERWIJDEREN (fig. 16-17)

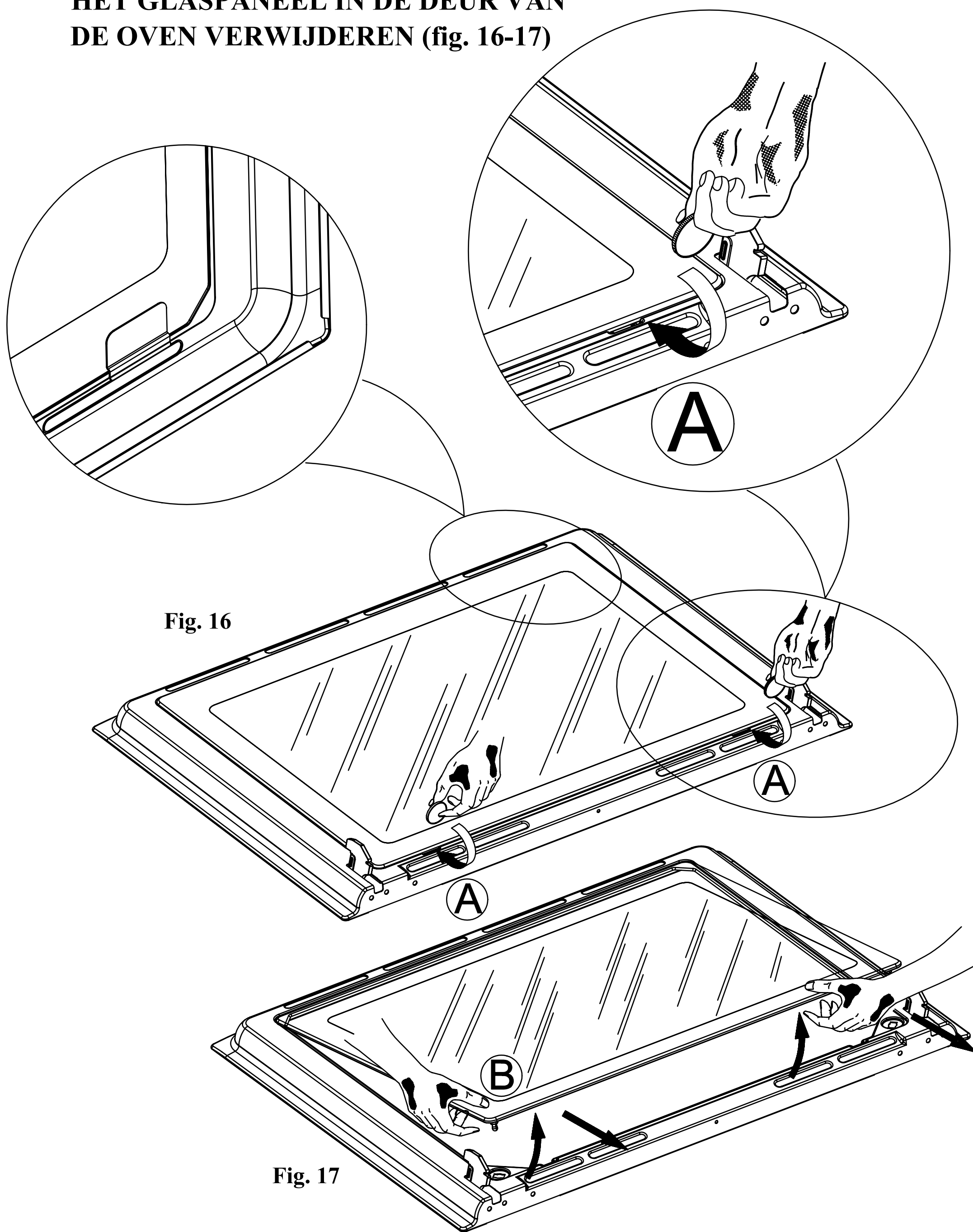


Fig. 16

Fig. 17

De zelfreinigende panelen monteert u door – Fig. 24

1) met de schroeven de achterwand (A) vast te zetten.
2) de zijroosters te verwijderen en de zijpanelen (C) vast te zetten .
3) vervolgens het geheel opnieuw op zijn plaats te zetten.

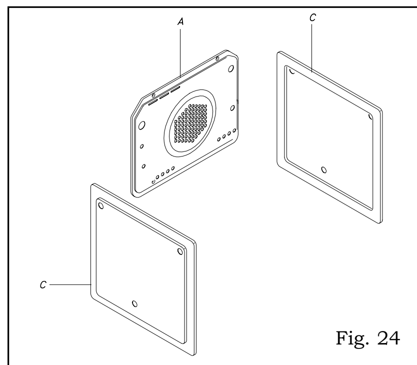


Fig. 24

Bijgeleverd toebehoren - Fig. 25

Het toestel kan met zijgeleiders uitgerust worden, die aan de ovenwanden bevestigd moeten worden. Schuif de roosters en de braadslede over de bijgeleverde zijgeleiders.

De zijgeleiders kunnen verwijderd worden door langs onder zachtjes op detail A te drukken.

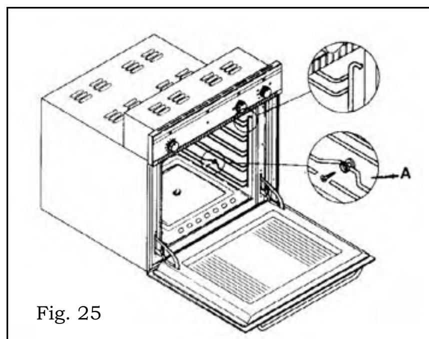


Fig. 25

Reiniging en onderhoud van de oven

Belangrijk: Alvorens tot het onderhoud van oven over te gaan, moet altijd eerst de de stekker uit de contactdoos verwijderd worden of de stroomtoevoer afgesloten worden via de hoofdschakelaar van de elektrische installatie.

Oven reinigen: De oven zonder zelfreinigende panelen moeten na gebruik gereinigd worden, wanneer hij uit staat, maar nog lauw, **niet heet** is, zodat de door de kookdampen veroorzaakte vetlaag nog gemakkelijk te verwijderen is en de vetspetters nog geen harde en hardnekkige korst hebben.
Verwijder de zijsteunen van verchroomd staaldraad; trek de voorkant naar boven om ze van de wand los te maken en trek ze uit de openingen aan de achterkant naar buiten. Reinig de oven met een zachte, in een met ammoniak verdunde oplossing gedrenkte doek; spoel en droog de oven vervolgens af. Leg een met ammoniak bevochtigde doek op de ovembodem indien er nog vlekken of resten zijn, doe de ovendeur dicht en was de oven na een paar uur met warm water en spoel en droog hem zorgvuldig af. Gebruik voor de externe delen van glanzend metaal een zachte doek en zeepsop; gebruik nooit producten in poedervorm die schuurmiddelen bevatten.

De Fabrikant acht zich niet aansprakelijk voor letsel aan personen en schade aan dingen, die te wijten zijn aan een slechte of oneigenlijke installatie van het apparaat.

De Fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorbericht de door hem noodzakelijk en nuttig geachte wijzigingen aan haar producten aan te brengen.

Содержание

Технические характеристики
Инструкции по установке
Панель управления
Функции селектора
Таблица готовки
Пользование грилем
Использование вертела
Механический таймер 60’
Механический таймер конца готовки 120’
Аналоговое программирующее устройство
Аналоговые часы
Электронное программирующее устройство
Замена лампы духовки
Демонтаж дверцы духовки
Дополнительная оснастка по заказу
Чистка и уход за духовкой

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Благодарим вас за выбор одного из приборов нашего производства. Мы уверены, что он будет отвечать всем вашим требованиям, обеспечивая наилучшие результаты. Призываем вас строго соблюдать изложенные в данном руководстве инструкции и рекомендации для получения наилучших результатов и для правильного использования духовки.

Технические данные
Данный прибор соответствует норме по подавлению радиопомех.
73/23/EEC ; 89/336/EEC ; 89/109/EEC.
Напряжение питания
230/220В - 50/60 Гц.

Внутренние размеры полости духовки
Высота: 340 мм
Ширина: 440 мм
Глубина: 390 мм
Объем: 59 л.

Расход, Ватт (Мощность)
Статическая духовка 1:
- Сопротивление пода: 1,3 кВт
- Сопротивление свода: 0,9 кВт
- Максимальная потребляемая мощность: 2,65 кВт

Статическая духовка 2:
- Сопротивление пода: 1,3 кВт
- Сопротивление свода: 0,9 кВт
- Сопротивление гриля: 1,35 кВт
- Максимальная потребляемая мощность: 2,25 кВт

Вентилируемая духовка:
- Сопротивление вентилятора: 2,3 кВт
- Сопротивление гриля: 1,35 кВт
- Максимальная потребляемая мощность: 2,38 кВт

Многофункциональная/вентилируемая духовка:
- Сопротивление пода: 1,3 кВт
- Сопротивление свода: 0,9 кВт
- Сопротивление гриля: 1,35 кВт

Максимальная потребляемая мощность: 2,28 кВт

Многофункциональная духовка:
- Сопротивление пода: 1,3 кВт
- Сопротивление свода: 0,9 кВт
- Сопротивление вентилятора: 2,3 кВт
- Сопротивление гриля: 1,35 кВт
- Максимальная потребляемая мощность: 2,38 кВт

ВАЖНО: Изделие должно быть правильно установлено силами лишь только квалифицированного персонала, соблюдая инструкции фирмы-изготовителя. Любые работы должны выполняться при отключенном электрическом питании.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ: Убедитесь, что напряжение соответствует значению на паспортной табличке, расположенной в нижней части, на внутренней стороне дверцы. Духовка должна подключаться сзади, кабелем с минимальным сечением 1,5 мм, предусматривая установку всеполюсного выключателя, соответствующего действующим нормам, с размыканием контактов не менее чем на 3 мм.

Внимание: подключение к заземлению является обязательным по закону.
Фирма-изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения норм безопасности.

ЗАЯВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ CE

Данный прибор соответствует следующим директивам CE:

93/68/CEE : Общие Нормы

2 /95/CE : Низкое напряжение
89/336/CEE : Электромагнитная совместимость
Регламент CE № 1935/2004 : Пригодность материалов для контакта с пищевыми продуктами.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Настоящее руководство является необъемлемой частью данного прибора.
Рекомендуется сохранять руководство в течение всего срока службы оборудования и внимательно ознакомиться с ним перед установкой, использованием, техническим обслуживанием, очисткой и обработкой прибора.
Любое вмешательство должно осуществляться с прибором, отключенным от электрической сети и закрытым газовым краном.
Внимание: заземление обязательно в соответствии с законом.
При функционировании духовки держать вдали детей.
При функционировании духовка становится очень горячей. Не трогать нагретые внутри элементы. Не использовать паровые чистящие средства для очистки духовки. Не использовать прибор для обогрева помещения.
Изготовитель не несёт ответственность в случае несоблюдения правил безопасности.
Изготовитель не несёт ответственность за повреждение имущества и травмы людей, вызванные плохим или несоответствующим техническим обслуживанием прибора.
Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в собственную продукцию, признанные необходимыми и полезными, без какого-либо предупреждения.

Части упаковки (например, листы, полистирол) могут быть опасными для детей (опасность задыхания). Держать части упаковки вдали от детей. Прибор предназначен для использования только взрослыми, ознакомленными с инструкциями по эксплуатации. Часто дети не могут определить риски, связанные с использованием оборудования. Поэтому необходимо обеспечить соответствующий контроль и не разрешать детям играть с прибором. В ходе приготовления вырабатывается тепло; дверца прибора, в особенности стеклянная, может быть очень горячей: существует опасность ожогов, не трогать и держать вдали детей. Инвалиды при использовании должны сопровождаться взрослыми людьми.

Запрещается выполнять изменения, несанкционированные вмешательства или попытки ремонта, в особенности при использовании инструментов (отвертка и т.д.) внутри или снаружи прибора. Ремонтные работы, в особенности электрооборудования, могут осуществляться только специализированным персоналом.
Несоответствующий ремонт может привести к серьёзным неисправностям, повредить прибор и оснастку, а также вызвать помехи при функционировании.

Приборы, отремонтированные в центрах технического обслуживания, должны пройти типовые испытания, в особенности испытание непрерывности цепи заземления.

ДАННАЯ ПРОДУКЦИЯ БЫЛА РАЗРАБОТАНА ДЛЯ БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ.
ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЁТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, ИЛИ ТРАВМ ЛИЦ, ВЫЗВАННЫХ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ, НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ, ОШИБОЧНЫМ, НЕУМЕСТНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

ВНИМАНИЕ:
В СЛУЧАЕ ДЕМОНТАЖА, ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И ОЧИСТКИ ПРИБОРА ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТО НЕКОТОРЫЕ ЧАСТИ МОГУТ БЫТЬ РЕЖУЩИМИ.
ПОЭТОМУ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ЗАЩИТНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ И СРЕДСТВА (ПЕРЧАТКИ И Т.Д.)

В случае неисправности, или необходимости ремонта обратиться в службу технического обслуживания клиентов. Если на духовке имеются видимые повреждения, не приводить её в действие, отсоединить от электрической сети и обратиться в службу технического обслуживания клиентов.
Как только будет выявлена проблема функционирования, духовка должна быть отсоединена от электрической сети. Убедиться, что электрический кабель электрооборудования не сдавлен дверцей духовки: электрическая изоляция может быть повреждена. При повреждении электрического кабеля, он должен быть заменен Службой Технического Обслуживания Клиентов для предотвращения опасных ситуаций.
Перед закрытием дверцы духовки убедиться в отсутствии посторонних предметов или домашних животных в камере приготовления. Не располагать в камеру материалы, чувствительные к теплу или возгораемые, такие как моющие средства, распылитель для духовки и т.д. При функционировании духовка сильно нагревается.
Нагретая духовка остаётся в таком состоянии на протяжении длительного периода времени, даже после её отключения, и охлаждается очень медленно до достижения температуры окружающей среды.

Подождать достаточный период времени для начала, например, работ по очистке духовки. В момент открытия дверцы печи может выходить пар и капли воды. Если в духовке имеется пар, рекомендуется не вводить туда руки. Перегретые масла и смазки легко возгораются. Опасно нагревать масло в камере приготовления для приготовления мяса, не допускать этого. Не пытаться потушить водой горящее масло или смазку (опасность взрыва);тушить пламя влажными тряпками. Решётка, плиты, ёмкости приготовления становятся очень горячими.
Использовать защитные перчатки или прихватки.
При использовании и уходе за духовкой обращать внимание на то, чтобы не вводить пальцы в петли дверцы, для предотвращения сдавливаний или травм.
Уделять этому особое внимание при присутствии детей.
Оставлять открытой дверцу духовки только в прислонённом положении.
При открытой дверце существует опасность наталкивания или сдавливания пальцев.
Не садиться и не опираться на дверцу духовки и не использовать её в качестве рабочей поверхности.

Все работы на электробытовых приборах должен выполнить квалифицированный персонал.

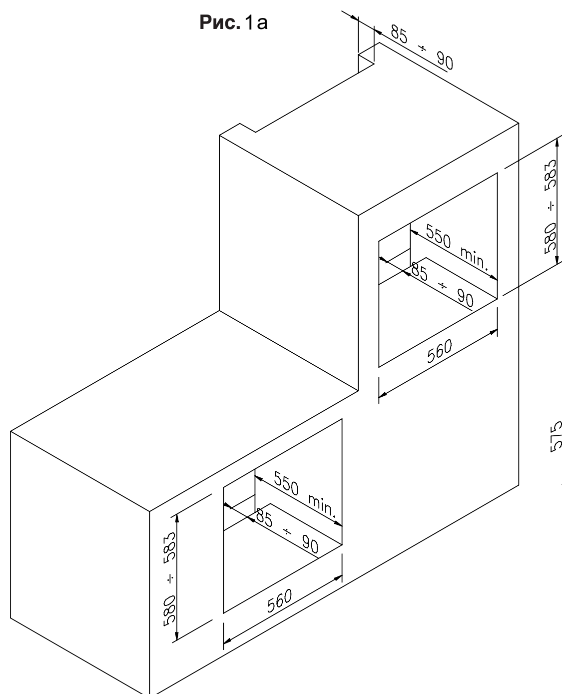
Для обслуживания, перемещения, установки и чистки прибора используйте подходящие средства защиты и предотвращения несчастных случаев (перчатки и т.д.).
Во избежание опасности или неудобств подъем и перемещение приборов, вес которых превышает 25 кг, или размеры которых не обеспечивают удобный захват, необходимо выполнить при помощи соответствующих средств или вдвоем.

Внимание: духовка должна быть отключена от электрической сети. Перед использованием духовки, тщательно очистить внутреннюю поверхность, решётки и противень неабразивным мылом и тёплой водой. Вставить решётку и противень в соответствующие направляющие. После завершения операции, подсоединить духовку к электрической сети и привести её к максимальной температуре приблизительно на 20 минут, в целях удаления остатков жира, масла, смол производства, которые могут вызвать неприятные запахи при приготовлении; проветрить помещение.
После выполнения этой операции, духовка готова для первого приготовления.

Инструкции по правильной установке
Духовка должна устанавливаться в стандартном проеме "560 мм, как показано на рис. 1, как под столешницей, так и в колонне. При установке духовки в колонне, в целях обеспечения достаточной вентиляции, необходимо выполнить проем 85-90 мм, как показано на рис. 1. Крепление духовки к мебели осуществляется 4 винтами "A", расположенными в специальных отверстиях рамки.
Будьте осторожными при установке духовки в проем и не пользуйтесь дверцей в качестве рычага. Кроме того, не оказывайте чрезмерный нажим на открытую дверцу.

Рис. 1

Рис. 1a


85 ÷ 90
580 ÷ 583
550 min.
85 ÷ 90
560
550 min.
85 ÷ 90
580 ÷ 583
560

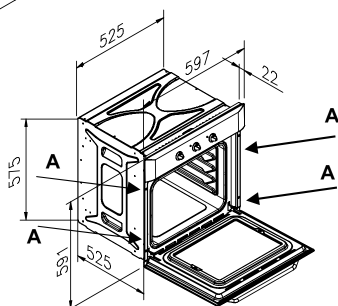
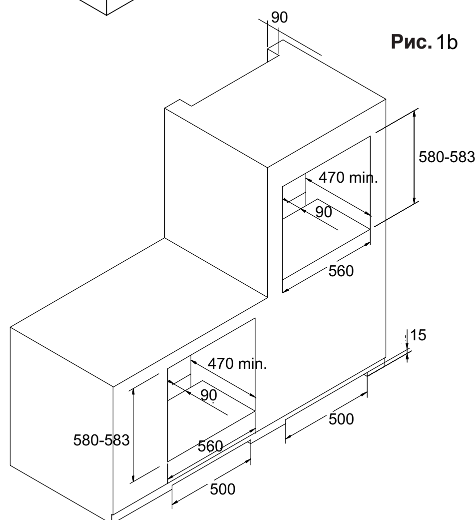
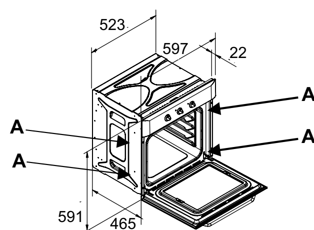

525
597
22
A
575
A
A
A
591
525

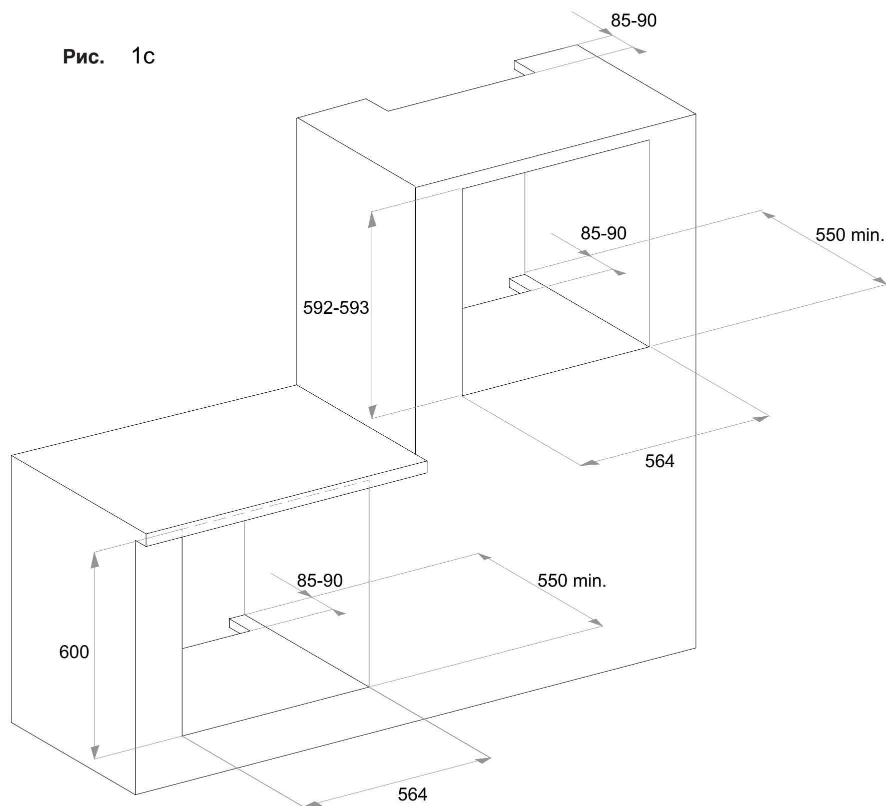
Рис. 1b


90
580-583
470 min.
90
560
15
470 min.
90
500
580-583
560
500


523
597
22
A
A
A
A
591
465

Дверца может устанавливаться на обе стороны (1c-1d)

Рис. 1c



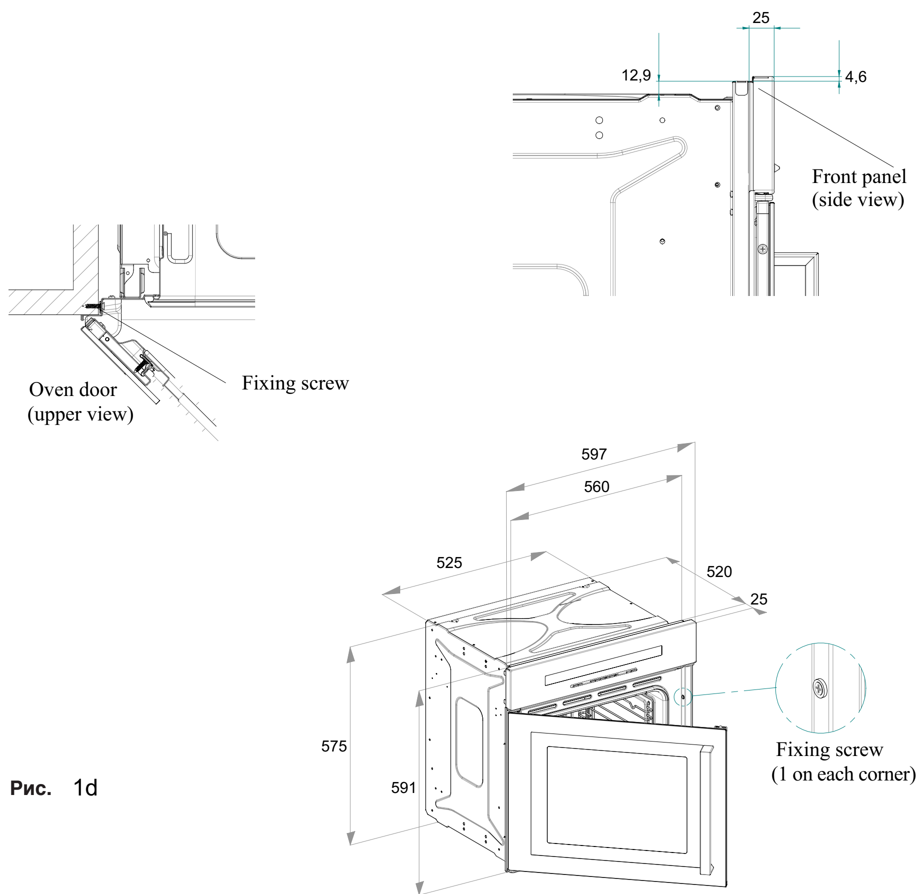
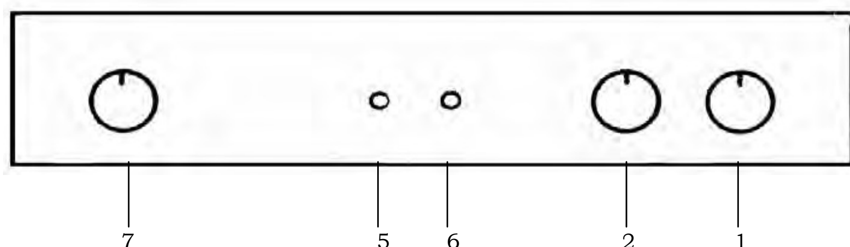

25
12,9
4,6
Front panel
(side view)
Oven door
(upper view)
Fixing screw
597
560
525
520
25
575
591
Fixing screw
(1 on each corner)

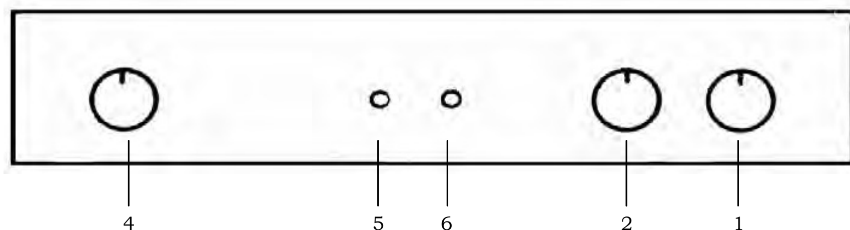
Рис. 1d

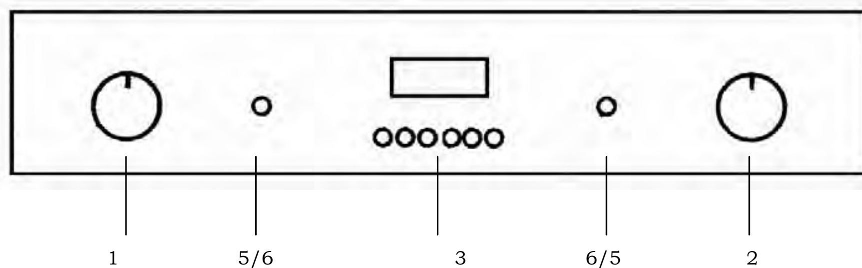
Мы призываем вас внимательно прочитать настоящее руководство до начала монтажа и эксплуатации этого прибора. Очень важно, чтобы это руководство пользователя сохранялось у вас все время, пока вы будете пользоваться этим прибором, чтобы вы всегда могли к нему обратиться для разрешения возникающих вопросов. Если вы решите продать или передать в пользование этот прибор кому-либо другому, убедитесь в том, что новый пользователь получит также и это руководство с тем, чтобы и он смог научиться обращаться с этим устройством и прочитать соответствующие рекомендации.

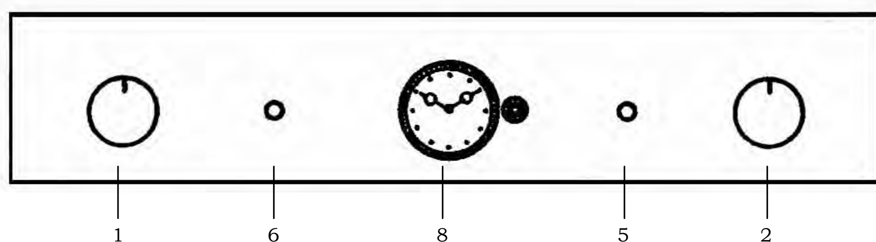
- **Важно!** Данное руководство входит в комплектацию оборудования. Необходимо сохранять его в целости и иметь под рукой в течение всего срока эксплуатации прибора. Перед началом эксплуатации прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство и все инструкции, приведенные в нем. Не выбрасывайте запасные части, которые поставляются в комплекте с данным прибором. Монтаж и установка данного устройства должны осуществляться квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормативами. Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения для выполнения следующих операций: приготовление и разогрев пищи. Использование прибора в любом другом качестве рассматривается как несоответствующее его предназначению.
  Производитель снимает с себя любую ответственность за нарушения в работе прибора, а также любой ущерб имуществу и здоровью людей и(или) животных, которые могут быть следствием неквалифицированного монтажа, плохого ухода, неумелой эксплуатации и использования прибора для других целей, кроме тех, что оговорены в технических условиях.
- Проверьте, чтобы прибор не имел повреждений вследствие транспортировки
- Храните все упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт, нейлон и др.) так, чтобы дети не смогли до них добраться, потому что эти материалы являются потенциально опасными.
- Данные материалы пригодны для вторичного использования, о чем свидетельствует специальная маркировка . **Со всей ответственностью отнеситесь к правильной утилизации прибора после окончания срока его эксплуатации.**
- Настоящий прибор должен эксплуатироваться только взрослыми. **Проследите, чтобы дети не прикасались к кнопкам управления и не играли с прибором.**
- Установка данного устройства и подключение его к электрическим сетям должны осуществляться квалифицированными специалистами в соответствии с действующими законами и нормами безопасности.
- Электробезопасность при эксплуатации может быть гарантирована только при заземлении прибора.
- Опасно пытаться самостоятельно каким-либо образом модернизировать прибор. В случае каких-либо неисправностей не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор, а обратитесь за помощью к специалистам, имеющим соответствующую квалификацию.
- Если вы решили больше не эксплуатировать данный прибор, то перед тем как выбросить его или сдать на утилизацию, приведите его в состояние, непригодное к эксплуатации, в любом случае соблюдая действующие законы и нормы по экологии и безопасности.

Панель управления







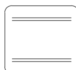


1. Терморегулятор
2. Селектор
3. Электронное программирующее устройство
4. Конец готовки
5. Зеленая контрольная лампа
6. Желтая контрольная лампа
7. Таймер
8. Аналоговое программирующее устройство и аналоговые часы

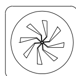
Функции селектора:



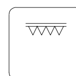
РАЗМОРАЖИВАНИЕ
Лампа духовки и зеленая контрольная лампа загораются, как для других функций духовки.
Включается вентилятор, но без образования тепла (терморегулятор не работает).
Дверца духовки должна быть закрыта. Этот тип функции позволяет размораживать продукты, занимая около 1/3 обычно затрачиваемого времени.



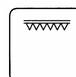
ТРАДИЦИОННАЯ ГОТОВКА
Выберите необходимую температуру в пределах 50 -250°С.
Желтая лампа будет гореть до достижения введенной температуры.
Перед помещением продуктов в духовку рекомендуется разогреть ее.



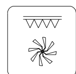
ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ГОТОВКА
Вентилятор и круговое сопротивление включаются, и тепло с выбранной на терморегуляторе температурой в пределах 50 - 250°С начинает постоянно и равномерно распределяться по всем участкам духовки.
Предварительный прогрев духовки перед помещением в нее продуктов не требуется.
Этот способ позволяет готовить два разных типа продуктов (напр., мясо и рыбу), соблюдая, естественно, различное время готовки.



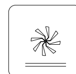
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ
Выберите с помощью терморегулятора необходимую температуру, в пределах 50 - 250°С, при закрытой дверце духовки. Этот тип готовки особенно удобен для небольших количеств продуктов.



ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ
Выберите терморегулятором необходимую температуру, находящуюся в пределах 50 - 250°С, при закрытой или прикрытой дверце духовки. В последнем случае необходимо использовать отражатель тепла. Этот тип готовки особенно удобен для больших блюд, нуждающихся в работе гриля на всей поверхности.



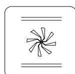
ВЕНТИЛЯТОР + ГРИЛЬ
Установите терморегулятор на необходимую температуру, находящуюся в пределах 50 - 250°С. Работа вентилятора в сочетании с работой гриля обеспечивает быструю и глубокую готовку особенных продуктов.
Перед помещением в духовку продуктов рекомендуется прогреть ее в течение нескольких минут.



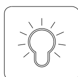
ВЕНТИЛЯТОР + ПОД
Выберите необходимую температуру для данного типа готовки, которая является особенно деликатной и медленной.

Не рекомендуется предварительный прогрев духовки.

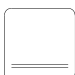
Функции селектора:



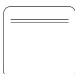
ТРАДИЦИОННАЯ ГОТОВКА + ВЕНТИЛЯТОР
Выберите необходимую температуру в пределах 50 - 250°C при закрытой дверце духовки.
Этот тип готовки является сочетанием традиционной и вентилируемой.
Готовка для приготовления выпечки (хлеб, пицца, лазанье).
Рекомендуется предварительный прогрев духовки.



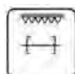
ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ



СОПРОТИВЛЕНИЕ ПОДА
Выберите необходимую температуру в пределах 50 -250°C.
Этот тип готовки особенно удобен для разогрева блюд.



СОПРОТИВЛЕНИЕ СВОДА
Установите терморегулятор на температуру в пределах 50 - 250°C.
Этот тип готовки удобен для особенно деликатных блюд, а также для сохранения тепла после готовки.

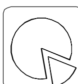


ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ
Выберите с помощью терморегулятора необходимую температуру, в пределах 50 - 250°C, при закрытой дверце духовки. Вертел включается автоматически, одновременно с включением гриля.



ПОЛУПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ С НИЖНИМ СОПРОТИВЛЕНИЕМ.
Вентилятор включается вместе с нижним сопротивлением.
На терморегуляторе должна быть выбрана необходимая температура. Нет необходимости в предварительном нагреве духовки.

Рекомендуется для разогрева или очень медленной готовки.



ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ
Данный тип готовки предназначен для приготовления пиццы и овощных блюд. Одновременно включаются нижнее сопротивление, круговое сопротивление и вентилятор.



ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ
Выберите с помощью терморегулятора необходимую температуру, в пределах 50 - 250°C, при закрытой дверце духовки. Вертел включается автоматически, одновременно с включением гриля.

Таблица				
Тип блюда	**Темп. °C**	**Установоч. направл.**	**Время готовки, минуты**	
Торты в форме из взбитого теста			**Рекомендуемое**	**Свое**
Куличи или лепешки	175	2	55 - 65	
Царская лепешка	175	3	60 - 70	
Торт “великолепный”	175	3	60 - 70	
Песочные торты в форме				
Корж торта	200	3	8 - 10	
Корж торта с творогом	200	3	25 - 35	
Корж торта с фруктами	200	3	25 - 35	
Торты в форме из дрожжевого теста				
Корж торта	180	3	30 - 45	
Белый пшеничный хлеб, 1 кг	200	3	25 - 35	
Маленькая выпечка				
Песочная	200	3	10 - 15	
Тесто для пончиков	200	2	35 - 45	
Тесто для печенья	200	3	15 - 20	
Лазанье	225	2	40 - 50	
Мясо				
Жаркое, длительная готовка (напр., жаркое из телятины)	200	2	120 - 150	
Жаркое, быстрая готовка (напр., ростбиф)	200	2	60 - 90	
Рулет	200	2	30 - 40	
Птица				
Утка 1,5 кг	200	2	120 - 180	
Гусь 3 кг	200	2	150 - 210	
Жаркое из курицы	200	2	60 - 90	
Индейка 5 кг	175	2	около 240	
Дичь				
Заяц	200	2	60 - 90	
Косуля, ножка	200	2	90 - 150	
Оленина, ножка	175	2	90 - 180	
Овощи				
Духовой картофель	220	2	30 - 40	
Пудинг из вареных овощей	200	2	40 - 50	
Рыба				
Форель	200	2	40 - 50	
Кефаль	200	2	40 - 50	
Пицца	240	3	10 - 20	
Гриль				
Отбивная		4	8 - 12	
Колбаски		4	10 - 12	
Курица гриль		2	25 - 35	
Жаркое из телятины на вертеле 0,6 кг			50 - 60	
Курица на вертеле			60 - 70	
* Нумерация уровней начинается с нижнего (кроме установки на дно духовки, так как противень для жира не может быть установлен).				
ПРИВЕДЕННЫЕ ВЫШЕ ДАННЫЕ - ПРИБЛИЗИТЕЛЬНЫЕ, ТАК КАК ТИП И ВРЕМЯ ГОТОВКИ ИЗМЕНЯЮТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ КАК ОТ КОЛИЧЕСТВА, ТАК И КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ.				

Пользование грилем

Поместите продукты для приготовления на гриле на специальную решетку или же на противень с очень низкими бортами. Гриль должен устанавливаться на самый верхний уровень, а противень для жира - на следующий. Включите сопротивление гриля следующим образом:

A. Для статической духовки Поз. селектора

B. Для вентилируемой духовки Поз. селектора

C. Для многофункциональной/вентилируемой духовки Поз. селектора

D. Для многофункциональной духовки Поз. , , селектора

В зависимости от типа продуктов (напр., мясо, рыба, птица и т.д.) необходимо перевернуть продукты, чтобы подставить под инфракрасные лучи обе стороны.

В качестве примера приводим несколько приблизительных продолжительностей готовки:

	Время готовки в минутах	
Продукты для приготовления на гриле		
	сверху	снизу
Тонкие куски мяса	6	4
Обычное мясо	8	5
Рыба без чешуи	10	8
Рыба (напр., форель, лосось)	15	12
Колбаски	12	10
Тосты	5	2

Пользование вертелом (если предусматривается) - Рис. 2

Работу вертела можно сочетать с работой гриля. Надев продукты на вертел в продольном направлении, закрепите их двумя вилками. Затем выполните следующее:

A) Вставьте конец вертела в полый вал двигателя, расположенного на задней стенке духовки;

B) Установите опору в канавку вертела;

C) Снимите ручку, отвинтив ее;

D) Установите противень для жира на самый нижний уровень;

E) Переведите селектор в положение 

F) После завершения готовки привинтите ручку вертела и выньте его из духовки. (Рис. 2)

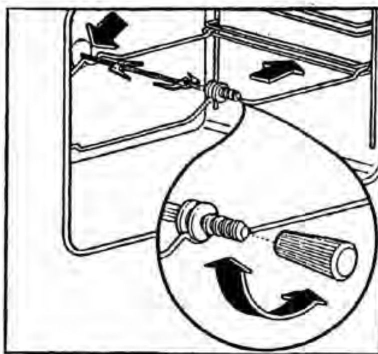


Рис. 2

Механический таймер 60 мин. - Рис. 3
Таймер может быть отрегулирован на максимальное время, равное одному часу. Регулировочная ручка должна быть повернута по часовой стрелке, вплоть до положения 60 минут, после чего ее следует повернуть против часовой стрелки в положение нужного времени.
По истечении установленного времени срабатывает звуковой сигнал, выключающийся автоматически. В момент подачи звукового сигнала таймер не прекращает работу духовки.

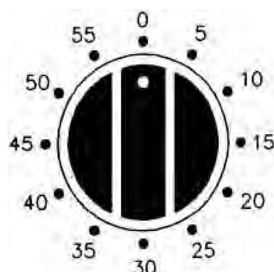


Рис. 3

Механический таймер конца готовки 120 минут - Рис. 4
Назначение часов - выполнение готовки в течение установленного времени.
1) РАБОТА
Установив ручку терморегулятора на необходимую температуру, поверните ручку часов по часовой стрелке и установите ее на необходимое время (макс. 120 минут).Когда часы вернутся в положение “0”, звуковой сигнал оповестит вас об автоматическом выключении духовки.
2) РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ
Если время готовки превышает 2 часа, или же если вы хотите использовать духовку вручную, поверните ручку часов в положение

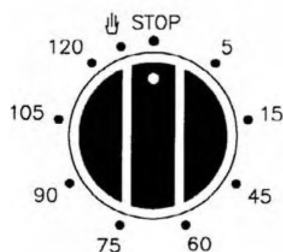


Рис. 4

Аналоговое программирующее устройство - Рис. 5

Отрегулируйте время, нажимая ручку управления “A”, и поворачивая ее против часовой стрелки.

Выберите время начала готовки, потянув наружу ручку управления “A”, и поворачивая ее против часовой стрелки, чтобы стрелка “B” совпала с необходимым временем начала готовки.

Выберите время конца готовки, поворачивая ручку управления “A” против часовой стрелки, чтобы необходимое время (макс. 180 мин.) совпало с неподвижной меткой (в соответствии с XII).

В конце готовки духовка выключится автоматически, и включится звуковой сигнал, который можно отключить, поворачивая ручку “A” до символа .

При необходимости использования духовки без таймера (ручная работа) необходимо повернуть ручку “A”, чтобы символ совпал с неподвижной меткой.

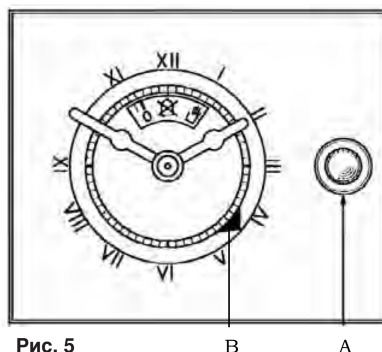


Рис. 5

Аналоговые часы - Рис. 6

Регулировка часов: для установки точного времени нажмите и поверните по часовой стрелке или против нее ручку “A”.

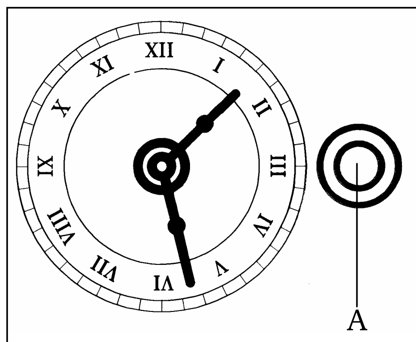


Рис. 6

Электронноепрограммирующееустройство - Рис. 7

Электронное программирующее устройство объединяет в себе следующие функции:
- Часы на 24 часа со светящимся дисплеем
- Таймер (до 23 часов 59 минут)
- Программа автоматического начала и конца готовки
- Программа для полуавтоматической готовки (возможность программирования только начала или только конца)

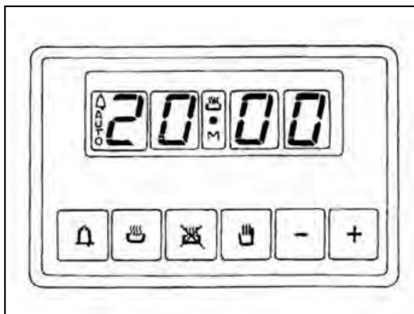


Рис. 7

Описание кнопок

 “ТАЙМЕР”

 “ВРЕМЯ ГОТОВКИ”

 “КОНЕЦ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ”

 “РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ”

 “ПРОКРУТКА ВПЕРЕД ЦИФР ВСЕХ ПРОГРАММ”

 “ПРОКРУТКА НАЗАД ЦИФР ВСЕХ ПРОГРАММ”

Описание светящихся символов

“AUTO” - (мигающий) - Программирующее устройство в автоматическом режиме, но не запрограммировано.
“AUTO” - (постоянно горящий)
- Программирующее устройство в автоматическом режиме, с введенной программой.

 Работа автоматической готовки

 Работа таймера

 и “AUTO” (оба мигают) - Ошибка программы
Отсутствие горящих символов, кроме цифр часов: программирующее устройство в ручном режиме.

Цифровые часы
Показывают часы (0-24) и минуты.
Сразу же после подключения (как и в случае отключения питания) на панели появляются ТРИ мигающие цифры.
Для введения точного времени необходимо одновременно нажать + , а ВМЕСТЕ С НИМИ - одну из кнопок [+] или [-] для выбора точного времени.
Скорость смены цифр на дисплее значительно увеличивается через несколько секунд после того, как были нажаты кнопки [+] или [-].

Ручная готовка (без программирующего устройства)
Для использования духовки без программирующего устройства необходимо выключить мигающий символ "AUTO". Для этого достаточно нажать кнопку .
Если символ "AUTO" горит постоянно, обозначая, что духовка запрограммирована, необходимо выполнить отмену программы, нажав и доведя дисплей до нуля.

Автоматическая готовка (начало и конец готовки)
1)Запрограммируйте время продолжительности готовки с помощью кнопки .
2) Запрограммируйте время конца готовки с помощью кнопки .
3) Выберите необходимую температуру и функцию с помощью терморегулятора и переключателя.

После этих операций на дисплее будет постоянно гореть символ "AUTO", обозначая, что духовка была запрограммирована.

Практический пример: Нам необходима готовка в течение 45 минут, которая должна завершиться в 14.00.

- Нажимая кнопку , получаем на дисплее 0.45.

- Нажимая кнопку , получаем на дисплее 14.00.

После этих операций на дисплее появятся текущее время и символ "AUTO", означая, что наша программа была принята и введена в память.

В 13.15 (14.00 минус 45 минут) духовка автоматически включится, а во время готовки появятся символы и "AUTO".

В 14.00 готовка выключится автоматически, и включится звуковой сигнал, который может быть выключен нажатием кнопки .

Полуавтоматическая готовка
A. Программирование времени готовки.
B. Программирование времени конца готовки.

A) Выберите необходимое время начала готовки кнопкой .
Готовка начнется немедленно, в то время как на дисплее появятся символы “AUTO” и .
По истечении запрограммированного времени готовка завершится, и послышится прерывистый звуковой сигнал. Отключите звуковой сигнал, как указано выше.

B) Выберите необходимое время конца готовки, нажимая кнопку . Готовка начнется сразу же, а на дисплее появятся символы “AUTO” и .
Когда будет достигнуто установленное время, готовка завершится, и послышится прерывистый звуковой сигнал.

Отключите сигнал, как указано выше.
В любой момент можно просмотреть состояние программирования, нажав для этого соответствующую кнопку. В любой момент можно также аннулировать программу, нажимая кнопку и переводя дисплей в нулевое положение. Нажав , включится ручной режим управления духовкой.

Электронный таймер
Функция таймера заключается лишь только в подаче звукового сигнала, который может быть отрегулирован на максимальное время 23 часа
59 минут.
Для регулировки таймера нажмите кнопку , а вместе с ней - [+] или [-], вплоть до получения на дисплее необходимого времени.
После завершения регулировки на дисплее появится время часов вместе с символом .
Обратный отсчет начнется немедленно, и может быть просмотрен на дисплее в любой момент простым нажатием кнопки .
По истечении установленного времени погаснет символ и включится звуковой сигнал, который может быть выключен нажатием кнопки .

ВНИМАНИЕ! Отключение электрического питания вызовет отключение запрограммированных функций, включая часы.
После восстановления питания появятся три мигающих нуля, после чего можно будет заново выполнить программирование.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА **Рис.** 8



A - ТЕМПЕРАТУРА

B - АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА

C - ДЛИТЕЛЬНОСТЬ И РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

D - БУДИЛЬНИК

ФУНКЦИЯ:

 ТАЙМЕР

 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

 ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ГОТОВКИ

 МЕНЬШЕ

 БОЛЬШЕ

Установка часов

Включите духовку. На дисплее замигает 00:00. Для установки часов, одновременно нажмите длительность и окончание готовки .
Используя клавиши +/-, выберите время. Клавишей «+» время увеличивается, клавишей «-« время уменьшается со скоростью, прямо пропорциональной времени нажатия на клавишу. Когда время запомнится, точка между часами и минутами перестанет мигать примерно через 7 секунд после последней операции. Для обновления времени, повторите операцию.

Ручное управление

Нажмите одновременно длительность и окончание готовки . Если стояло автоматическое управление, то символ «AUTO» (B) сотрется, и зажжется символ кастрюли (C). Любая ранее установленная программа будет отменена.

Полуавтоматическая операция с длительностью готовки

Выберите функцию длительности готовки и установите необходимое время клавишей +/-. Символы «AUTO» (B) и кастрюли (C) появятся на дисплее. Если время суток будет равно времени окончания готовки, то символ (C) и работы отключатся, раздастся звуковой сигнал, замигает символ «AUTO» (B), и готовка будет закончена.

Полуавтоматическая операция с окончанием приготовления

Выберите функцию окончания времени готовки и установите требуемое время окончания готовки, используя клавиши +/ -. Символы «AUTO» (B) и кастрюли (C) появятся на дисплее. Поверните ручку режимов и ручку термостата в необходимое положение. Если время суток будет равно времени окончания готовки, духовка перестает работать, и символ кастрюли (C) исчезает, раздается звуковой сигнал и мигает символ «AUTO».

Автоматическая операция

1) Установите длительность готовки, нажимая клавишу и клавиши +/-.
2) Установите время окончания готовки, нажимая клавишу и клавиши +/-.
3) Установите температуру и используемый режим, поворачивая ручку термостата и режимов приготовления.

После установки, символ «AUTO» (B) появится на дисплее, это означает, что духовка запрограммирована. Когда время на дисплее равно времени начала готовки, символ кастрюли (C) появится на дисплее, и духовка начнет работать.
Время начала готовки = Время окончания готовки – Длительность приготовления.
Пример: готовка длится 45 минут и должна закончиться в 14.00.
- Нажмите и клавишу «+» до установки 0.45
- Нажмите и клавишу «+» до установки 14.00
После окончания установки, часы появятся на дисплее, и постоянно будет гореть символ «AUTO» (B). Это означает, что программа готовки запомнена.
В 13.15 (14.00 минус 45 минут) духовка автоматически включается. Во время приготовления символ кастрюли (C) и «AUTO» (B) включены.
В 14.00 духовка автоматически отключается, мигает символ «AUTO» (B). Символ кастрюли (C) отключается и зуммер включается, пока не будет выключен.

Будильник

Выберите функцию будильника . Время по умолчанию установлено на 5 минут, для его изменения используйте клавиши +/-. Когда точка между часами и минутами и символ начинают мигать, этот значит, что пошел отсчет времени. Дисплей показывает часы и минуты отсчета; нажимая на символ , можно выбрать отображение либо отсчета, либо времени.

Звуковой сигнал.

Звуковой сигнал раздается при окончании цикла будильника или программы готовки на период в 7 минут. Для его выключения просто нажмите одну из клавиш программатора (три левых).
Можно также отрегулировать громкость звукового сигнала, нажав символ “-“ на 2 секунды, когда отображено время на дисплее.

Управление и начало программы

Нажмите клавишу длительности готовки или времени окончания приготовления , чтобы узнать оставшееся время.

Сигнал ошибки ввода

Когда введенные данные ошибочны, раздается звуковой сигнал и мигает символ «AUTO» (B).

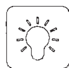
Отмена программы

Программа может быть отменена путем одновременного нажатия клавиш и .

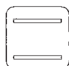
Режимы приготовления

Следующие режимы могут быть использованы при повороте ручки управления режимами.

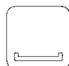
Следующее будет показано на дисплее:



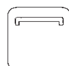
Освещение



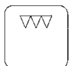
190ºC



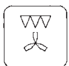
50ºC



190ºC



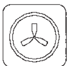
250ºC



165ºC



165ºC



165ºC



Разморозка

Температура, показываемая на дисплее, может изменяться клавишами +/-.
Повышать или понижать температуру можно с шагом 5ºC, от 40ºC до 250ºC. Символ ºC будет мигать, пока не будет достигнута заданная температура.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Рис. 9

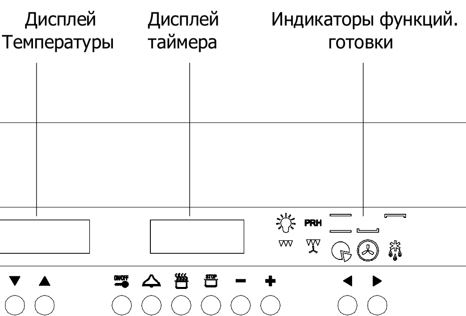


Рис. 9

КЛАВИШИ	ФУНКЦИИ
▼	Понижение температуры
▲	Повышение температуры
ON/OFF	ВКЛ./ВЫКЛ. и БЛОКИРОВКА КОМАНД
	Счётчик минут
	Продолжительность приготовления
STOP	Завершение приготовления
–	Уменьшение функции
+	Увеличение функции
◀	Выбор программы приготовления
▶	Выбор программы приготовления

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

При первом подсоединении печи к электрической сети или после отключения электроэнергии, дисплей таймера мигает.

Печь ещё не находится в режиме работы: для её активации, в первую очередь, необходимо выполнить "настройку часов".

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Одновременно нажать и отпустить клавиши и STOP и воздействовать на клавиши – и + для установки точного времени.

Примечание: операция должна выполняться в течение 3 секунд в течение отображения на дисплее мигающих точек;

при завершении настройки подождать прекращение мигания двух светящихся точек.

ЗВУКОВАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ

Печь издаёт звуковые сигналы для обозначения различных функций, например, завершения приготовления.

Интенсивность звукового сигнала может изменяться: нажимая клавишу – при выключенной печи (ВЫКЛ.), воспроизводятся 3 имеющихся уровня.

Автоматически устанавливается последний воспроизведённый уровень.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Нажать и отпустить клавишу ON/OFF; будет слышен звуковой сигнал (зуммерный).

На дисплее таймера появляется надпись ВКЛ., символ освещается, и включается внутреннее освещение печи.

Можно выполнить установку функции приготовления.

СЧЁТЧИК МИНУТ

Счётчик минут является счётчиком времени, независим от всех функций приготовления, может быть очень полезным для установки предупреждения о завершении приготовления. Может использоваться также и при выключенной печи.

Для установки счётчика минут необходимо включить печь путём нажатия клавиши ON/OFF, нажать клавишу : дисплей обнуляется, а точки начинают мигать; установить в течение 3 секунд посредством клавиш – и + желаемое время, до максимального значения 23 часов 59 минут, по истечении которого подаётся звуковой сигнал, а символ мигает. Для прерывания звукового сигнала и мигания символов достаточно нажать одну из клавиш STOP – +

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИ НЕЗАДАННОМ ВРЕМЕНИ

Включить печь; выбрать одну из имеющихся функций приготовления посредством использования клавиш ◀ и ▶: для каждого типа приготовления печь предлагает приблизительную предварительно установленную температуру, которая может изменяться посредством клавиш ▼ и ▲.

Печь начинает нагрев до установленной температуры, а символ градусов Цельсия ° мигает для указания функционирования.

При достижении температуры издаётся звуковой сигнал, а символ градусов Цельсия перестаёт мигать.

Для выключения печи нажать и отпустить клавишу ON/OFF.

Дисплеи температуры и функций выключаются, и появляется надпись ВЫКЛ.; кроме того, издаётся звуковой сигнал (зуммерный).

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для установки времени приготовления

Включить печь путём нажатия и отпускания клавиши ON/OFF , нажать и отпустить клавишу **Кастрюля** На дисплее таймера включается символ **A**.
установить посредством клавиш - и + желаемое время приготовления до максимального значения 10 часов и 00 минут.
После звукового сигнала и возврата отображения на таймере текущего времени, выбрать функцию приготовления посредством клавиш ◄ и ►
На дисплее таймера включается символ Для каждой функции приготовления печь предлагает предварительно установленную температуру, которая может изменяться посредством клавиш ▼ и ▲ .
Печь начинает приготовление на протяжении установленного времени, по истечении которого происходит её автоматическое выключение;
При завершении времени приготовления включается прерывистый звуковой сигнал, в то время как дисплеи температуры и функций отключаются, дисплей таймера отображает текущее время, а два символа и **A** мигают.
Для выключения звукового сигнала и выхода из цикла нажать любую из клавиш



На дисплее функций включается символ , а затем включается освещение внутри печи.
Печь готова для получения новых команд; выбрать новую функцию приготовления, или выключить печь посредством нажатия клавиши ON/OFF .

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для установки времени завершения приготовления

Включить печь путём нажатия и отпускания клавиши ON/OFF нажать и отпустить клавишу STOP На дисплее таймера включается символ **A**.
и установить посредством клавиш - и + время завершения приготовления в пределах 23 часов 59 минут.
После звукового сигнала и возврата отображения на таймере текущего времени, выбрать функцию приготовления посредством клавиш ◄ и ► На дисплее таймера включается символ
печь предлагает предварительно установленную температуру которая может изменяться посредством клавиш ▼ и ▲
Печь начинает приготовление до установленного времени, после чего выключается автоматически.
По истечении времени приготовления включается прерывистый звуковой сигнал, в то время как дисплеи температуры и функций выключаются, дисплей таймера отображает текущее время, а два символа и **A** мигают.

Для выключения звукового сигнала и выхода из цикла нажать любую из клавиш



На дисплее функций включается символ , а затем включается освещение внутри печи.
Печь готова для получения новых команд; выбрать новую функцию приготовления, или выключить печь посредством нажатия и отпускания клавиши ON/OFF

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Для установки продолжительности приготовления и времени завершения приготовления

Включить печь путём нажатия и отпускания кнопки ON/OFF нажать и отпустить кнопку и установить посредством клавиш - и + время, необходимое для приготовления. Подождать, чтобы точки между часами и минутами таймера перестали мигать; таймер возвращается на отображение текущего времени; нажать кнопку STOP и установить время завершения приготовления при помощи клавиш - и +. вновь подаётся звуковой сигнал, и точки перестают мигать в подтверждение принятия установленного времени.

На дисплее отображается выбранная температура, текущее время и выбранная функция приготовления.

Внутреннее освещение печи выключается.

Выбрать функцию приготовления, среди имеющихся, посредством клавиш◄ и ►Печь подсказывает предварительно установленную температуру, которая может изменяться посредством клавиш ▼ и ▲ .

После того, как точки таймера прекращают мигать, печь входит в режим последующего приготовления. Как температура, так и установленная функция являются изменяемыми значениями путём повторения вышеописанных операций.

В дальнейшем печь вновь запустится автоматически на указанный срок и остановится в указанное время.

При завершении приготовления в установленное время, включается прерывистый звуковой сигнал, в то время как дисплеи температуры и функций отключаются, дисплей таймера отображает текущее время, а два символа и **A** мигают.

Для выключения звукового сигнала и выхода из цикла нажать любую из клавиш



Печь готова для получения новых команд; выбрать новую функцию приготовления, или выключить печь посредством нажатия и отпускания клавиши ON/OFF .

ОГРАНИЧЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО И АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функции предварительного нагрева (PRH) и размораживания не совместимы с функцией приготовления на заданное время, поэтому:

- при установке одной из этих функций невозможно активировать ни продолжительность, ни завершение приготовления;
- если печь запрограммирована на автоматический режим функционирования, невозможно выбрать функцию предварительного нагрева (PRH) или размораживания.

ОБОЗНАЧЕНИЯ ДИСПЛЕЯ


Кастрюля: при включении указывает на активацию функции приготовления.
Обозначение кастрюли остаётся выключенным при активации функций света, PRH (предварительного нагрева) и размораживания.
При мигании, указывает на завершение приготовления при заданном времени. В течение фазы автоматического функционирования данный символ остаётся выключенным и затем включается в момент запуска программы печи.

А (автоматический): при включении указывает на установку времени приготовления; при мигании указывает на завершение установленного приготовления.


Звонок: при включении указывает на активацию счётчика минут; при мигании указывает на завершение подсчёта минут.

ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
При включенной печи, путём воздействия на клавиши ▼и▲температура может регулироваться между минимальным и максимальным значением с увеличением на 5°С, отображаемым на дисплее.
Примечание: для каждой функции приготовления предварительно установлена контрольная температура, которая по желанию может изменяться посредством клавиш▼и ▲

ВЫБОР ФУНКЦИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
При включенной печи, путём воздействия на клавиши ◀и▶ соответствующие символы последовательно подключаются для выбора желаемой функции приготовления.

Функции:


СВЕТ ПЕЧИ
Внутреннее освещение печи активируется путём нажатия и отпускания клавиши ON/OFF; для выключения вновь нажать и отпустить клавишу ON/OFF.
При выборе одной из функций приготовления, внутреннее освещение включается и остаётся подключенным на протяжении 3 минут после достижения заданной температуры.
В течение функции приготовления или размораживания можно вновь включить освещение печи путём нажатия одной из клавиш STOP – +
освещение остаётся включенным на протяжении одной минуты.
Освещение печи может подключаться также блокировкой подключенных команд путём нажатия одной из клавиш STOP – +

PRH ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ
Данная функция обеспечивает наиболее быстрый предварительный нагрев печи перед выбором функции приготовления.
На дисплее температуры отображается символ в движении.
Предварительный нагрев завершает достижение предварительно установленной температуры (неизменяемой), при достижении которой издаётся звуковой сигнал, включается символ лампочки и освещение печи; можно выбрать желаемый цикл приготовления посредством клавиш◀и ▶


ТРАДИЦИОННАЯ ГОТОВКА

Желтая лампа будет гореть до достижения введенной температуры.
Перед помещением продуктов в духовку рекомендуется разогреть ее.

СОПРОТИВЛЕНИЕ ПОДА


Этот тип готовки особенно удобен для разогрева блюд.


СОПРОТИВЛЕНИЕ СВОДА

Этот тип готовки удобен для особенно деликатных блюд, а также для сохранения тепла после готовки.


ГРИЛЬ
Предназначен для жарения блюд на гриле


ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ
Предназначен для более мягкого жарения блюд на гриле


ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ
Данный тип готовки предназначен для приготовления пиццы и овощных блюд. Одновременно включаются нижнее сопротивление, круговое сопротивление и вентилятор.



ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ГОТОВКА

Предварительный прогрев духовки перед помещением в нее продуктов не требуется. Этот способ позволяет готовить два разных типа продуктов (напр., мясо и рыбу), соблюдая, естественно, различное время готовки.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Лампа духовки и зеленая контрольная лампа загораются, как для других функций духовки.
Включается вентилятор, но без образования тепла (терморегулятор не работает). Дверца духовки должна быть закрыта. Этот тип функции позволяет размораживать продукты, занимая около 1/3 обычно затрачиваемого времени.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕННОЙ ПЕЧИ
При выключенной печи дисплеи температуры и функций отключены, а дисплей таймера отображает текущее время.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ КОМАНД (ЗАЩИТА ДЕТЕЙ)
Активация данной функции может осуществляться в любой момент времени для предотвращения использования печи детьми.
В особенности, при активации при выключенной печи предотвращает подключение: для подключения любой функции приготовления необходимо отключить блокировку.
Для подключения блокировки команд, необходимо удерживать клавишу ON/OFF до отображения символа n- -0 (приблизительно 5 секунд), а затем ВКЛ., после чего дисплей возвращается к отображению текущего времени.
Примечание: в этой фазе невозможно выполнить какую-либо установку приготовления, за исключением регулирования счётчика минут.
Если блокировка активируется после любой установки приготовления (ручной, полуавтоматической, автоматической), можно установить только счётчик минут или выключить печь путём нажатия и отпускания клавиши ON/OFF. Нажимая любую клавишу, отображение n- -0 напомнит Вам о подключенной защите.

Ручное или автоматическое выключение не отключает блокировку команд. Для отключения блокировки команд, необходимо удерживать клавишу ON/OFF. до отображения символа n- -0 (приблизительно 5 секунд) а затем нажать ВЫКЛ., после чего дисплей возвращается к отображению текущего времени.
При блокировке печи нельзя включить её путём нажатия клавиши ON/OFF, можно только выключить (ВЫКЛ.).

КЛАВИША ВКЛ./ВЫКЛ. ON/OFF
Клавиша ON/OFF позволяет в любой момент и при любой установленной функции выключить печь, если она включена.
Все установки приготовления аннулируются; для последующего приготовления выполнять инструкции с самого начала.
Если печь включена и установлена функция блокировки команд, путём нажатия и отпускания клавиши ON/OFF. печь выключается, а функция блокировки команд остаётся установленной.
Для отключения блокировки команд удерживать нажатой клавишу ON/OFF. на протяжении по крайней мере 5 секунд: дисплей отображает n- -0 , а затем после нажатия " **ВЫКЛ.**" отображается время.

СИМВОЛ“ ° “
Отображает градусы Цельсия.
При мигании указывает на то, что печь нагревается для достижения установленной температуры.
Стабильность символа указывает на достижение установленной температуры.

ОБНУЛЕНИЕ УСТАНОВОК ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ И ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
В любой момент можно аннулировать установки продолжительности и время завершения приготовления путём одновременного нажатия клавиш и STOP;
ВНИМАНИЕ: печь остаётся включенной в выбранной функции в ручном режиме работы (при незаданном времени).
Можно вновь установить время продолжительности и/или завершения приготовления, или полностью выключить печь путём нажатия и отпускания клавиши ON/OFF

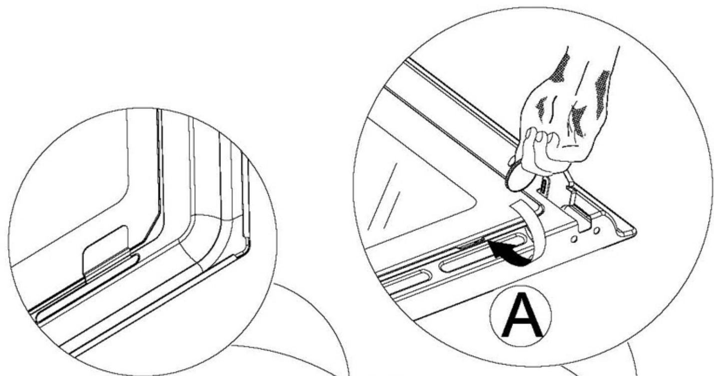
ДЕМОНТАЖ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ (рис. 10-11)

Замечания по чистке:
- не пользуйтесь жесткими, абразивными материалами или заостренными металлическими скребками для очистки стеклянных дверей духовки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разбиванию стекла;
- не пользуйтесь паровыми приспособлениями для очистки.

Чтобы снять внутреннее стекло дверцы духовки воспользуйтесь монеткой для поддевания его в местах двух вырезов А, чтобы освободились штырьки В в их гнездах (рис. 1). Поднимите стекло, как показано на рис. 11, и выньте его из верхнего крепления.

Для установки стекла на дверцу выполните вышеуказанные операции в обратной последовательности. Вставьте стекло в крепления, устанавливая его на края двери и вставляя вглубь, после чего нажмите на него, чтобы штырьки вошли в исходное положение (рис. 11).
Сняв стекло, будьте чрезвычайно осторожными при выполнении чистки, так как кромки стекла и внутренние кромки дверцы могут оставаться острыми после производственного процесса.

Демонтаж внутреннего стекла дверцы духовки (рис. 10-11)



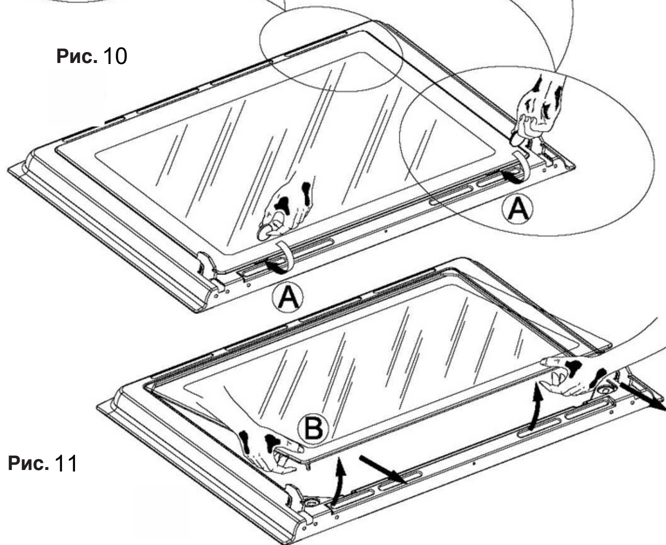


Рис. 10

Рис. 11

ДЕМОНТАЖ И МОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ (12-17)

Дверца может устанавливаться на обе стороны

Чтобы снять дверцу, сместите вниз штырек

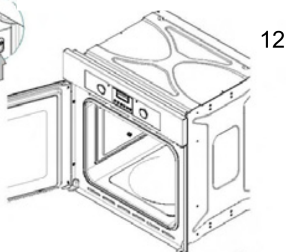


Чтобы установить дверцу, сместите вверх штырек

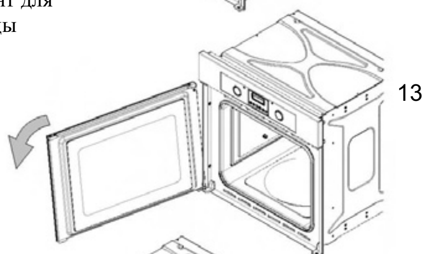




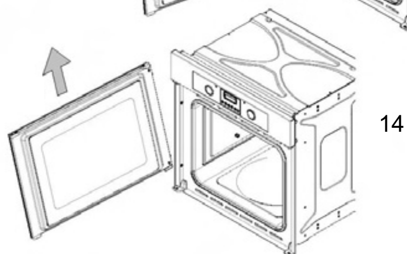
Регулировочный винт для выравнивания дверцы



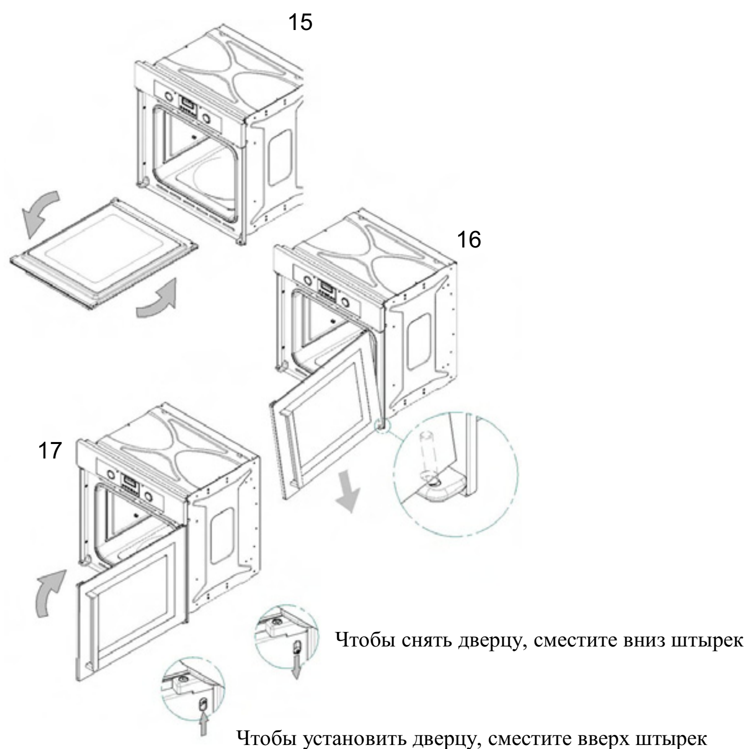
12



13



14



Внимание: после выполнения этих операций, убедитесь, что дверца правильно установлена.

Замена лампы духовки - Рис.18
Духовка оборудована лампой, имеющей следующие характеристики:
25 Вт
Резьбовой цоколь Е-14
Т 300°С

ВНИМАНИЕ: Отключите электрическое питание духовки.
В случае необходимости замены осветительной лампы духовки, следует снять защитный плафон А, отвинчивая его по часовой стрелке.
Заменив лампу, установите защитный плафон А на место.

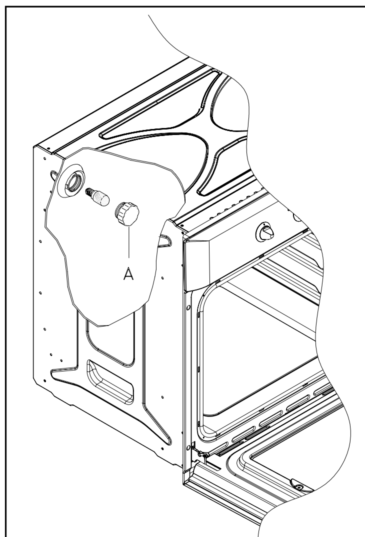
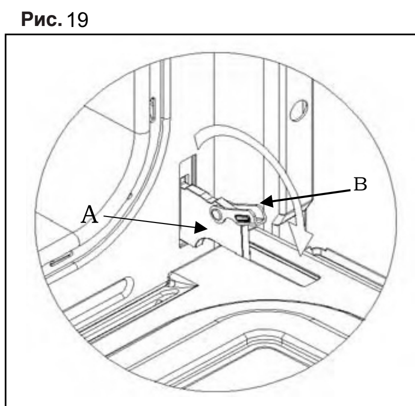


Рис. 18

Демонтаж дверцы духовки - Рис.19
Для облегчения чистки духовки можно снять ее дверцу, выполнив с петлями следующие операции:

петли с подвижным рычажками
Петли А оборудованы двумя подвижными рычажками В.
Если рычажок В был поднят, петля освобождается в своем гнезде. После этого дверцу можно поднять вверх и снять, выдвинув вперед. Для выполнения этой операции возьмитесь за дверцу по бокам, рядом с петлями.
Для установки дверцы на место необходимо сначала установить петли по их местам.
Перед тем, как закрыть дверцу, **не забудьте опустить два подвижных рычажка В,** которые были использованы для зацепления петель.

Рис. 19



Установка самоочищающихся панелей (по заказу) - Рис. 20

1) Закрепите панель (А) 4 винтами-саморезами.
2) Приложите панели (С) к боковинам духовки, установите на них предварительно снятые решетки и закрепите.
3) Установите в духовку предварительно демонтированные принадлежности.

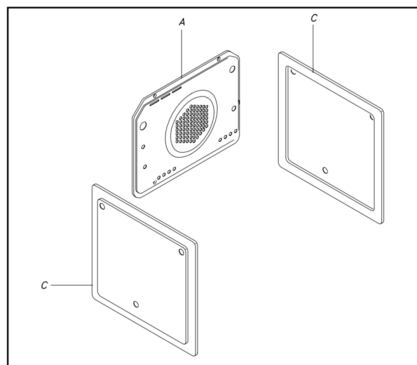


Рис.20

Принадлежности в комплекте духовки Рис. 21

Духовка может быть оборудована боковыми уровнями, которые крепятся к стенкам духовки. Вставьте в боковые уровни входящие в комплект решетки и противень. Чтобы снять боковые уровни, достаточно слегка нажать вниз на деталь А.

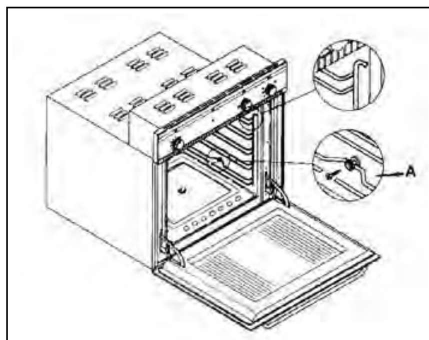


Рис. 21

Чистка и уход за духовкой

Важно: Перед выполнением обслуживания духовки необходимо всегда вынимать вилку из сетевой розетки или же отключать сетевое питание общим выключателем электрической системы.

Чистка духовки: Чистка духовки без самоочищающихся панелей должна выполняться после использования, когда она выключена, еще теплая, **но не горячая**, чтобы пленка жира на стенках, образовавшаяся парами готовки, была легко удалима. Кроме того, потеки и брызги жира еще не образовали жесткую и толстую корку. Снимите боковые опоры из хромированной проволоки. Потяните вверх переднюю часть, чтобы отсоединить их от стенки, после чего выньте их из задних отверстий.

Протрите духовку мягкой тряпочкой, смоченной разбавленным аммиачным раствором, протрите начисто и высушите. Если еще остались пятна или потеки, положите на дно влажную тряпку, смоченную аммиаком, закройте дверцу, и через несколько часов промойте духовку теплой водой с жидким моющим средством, тщательно вытрите начисто и высушите. Для ухода за наружными частями из блестящего металла используйте мягкую ткань, смоченную в мыльном растворе. Ни в коем случае не пользуйтесь порошковыми моющими средствами, содержащими абразивы.

Фирма-изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб людям или имуществу, вызванный плохой или неправильной установкой духовки.
Фирма-изготовитель оставляет за собой право внесения в свою продукцию изменений, которые будут признаны необходимыми и полезными, без предварительного уведомления.

Cod. 12300009017